

## HOST Milano 2025: the most advanced Moretti Forni experience ever

At Fiera Milano, 17–21 October 2025 | Hall 5 | Stand E03 E09 F04 F10

HOST Milano has always been one of the main international stages for Moretti Forni, the ideal showcase to present innovations designed to reshape the processes of professional baking. The 2025 edition will be no exception: visitors will discover a unique space filled with technology, research, design and future.

At the heart of this year's exhibition will be **serieT T65E**, the latest evolution in conveyor ovens. With its new 50 cm belt, this model meets the growing demand for New York-style pizza baking: high productivity and efficiency, with halved baking times – all while maintaining consistent, artisanal quality.

Alongside this debut, **VISION** will make its first appearance: the AI system for **serieT** ovens that automatically recognises the product entering the oven and adapts baking parameters according to its initial condition (fresh, parbaked, chilled or frozen).

**VISION** is an innovation **tailored to each specific business**, allowing you to **unlock the oven's full potential automatically based on your production style**. This technology minimises human intervention, ensuring replicable quality and continuous operation, **the perfect solution for chains and high-production laboratories**.

**Refining®** - the exclusive method that divides the baking process into two distinct phases - will be at the core of the Moretti Forni space. This approach allows operators to pre-bake pizza bases in advance and finish them during service, guaranteeing the same quality as a freshly baked product. **An ideal model for structured businesses and chains aiming to deliver consistent excellence on a large scale.**

Every day, from 11AM to 5PM, every 90', visitors can attend the **"EASY, FAST, GOOD"** shows, dedicated sessions on **Refining®** showing all its potential and possible applications through live demos.

Inside the stand, guests will also be able to discover and see the company's full range of ovens in action.

Creating quality in an efficient and sustainable way is the challenge of **Moretti Forni's Industry 5.0**, with smart ovens that simplify daily operations while ensuring **control, automation, and continuity**. Algorithms and autonomous energy management minimise waste and downtime, while an ecosystem of functions monitors every stage – from pre-baking to **Refining®**.

Technology becomes a true ally for restaurants, chains, and production hubs: replicable results, streamlined processes, high productivity, and top-notch quality.

**Hall 5 | Stand E03 E09 F04 F10**

**17–21 October 2025 – Fiera Milano**

## HOST Milano 2025: l'esperienza Moretti Forni più evoluta di sempre

A Fiera Milano, dal 17 al 21 ottobre 2025 | Pad. 5 | Stand E03 E09 F04 F10

HOST Milano rappresenta da sempre per Moretti Forni uno dei principali palcoscenici internazionali per presentare le innovazioni destinate a riscrivere i processi della cottura professionale. L'edizione 2025 non farà eccezione: nello spazio espositivo i visitatori troveranno un concentrato di tecnologia, ricerca, design e futuro.

Al centro dell'attenzione a HOST ci sarà **serieT T65E**, l'ultima evoluzione dei forni a tunnel. Con il nuovo nastro da 50 cm, questo modello risponde alla richiesta di cottura di pizze in stile New York: alta produttività ed efficienza, con tempi di cottura dimezzati ma conservando sempre la qualità artigianale e costante.

Accanto a questa novità debutterà **VISION**, un sistema di intelligenza artificiale applicato ai forni **serieT** in grado di riconoscere automaticamente il prodotto in ingresso e adattare i parametri di cottura in base alle condizioni di partenza (fresco, precotto, refrigerato o surgelato).

**VISION** è un'innovazione **studiata su misura per ogni singolo business** che permetterà di **sfruttare automaticamente tutto il potenziale del forno in base alla produzione specifica**. Una tecnologia che riduce al minimo l'intervento umano, assicurando qualità replicabile e continuità operativa, **soluzione perfetta per catene e laboratori ad alta produzione**.

Nello spazio di Moretti Forni tutto ruoterà attorno al **Refining®**, l'esclusivo metodo che consente di suddividere il ciclo di cottura in due momenti distinti e distanti nel tempo. In questo modo è possibile produrre basi precotte da completare al momento del servizio, con la certezza di offrire un prodotto con la stessa qualità di quello appena sfornato da fresco. **Un modello ideale per realtà strutturate e in espansione che puntano a garantire qualità costante su larga scala**.

Ogni giorno, dalle 11 alle 17, ogni ora e mezza, ci saranno gli show **"EASY, FAST, GOOD"**, appuntamenti specifici sul **Refining®** per scoprire tutte le sue potenzialità e possibili applicazioni con demo dal vivo.

All'interno dello stand i visitatori potranno apprezzare e vedere in azione l'intera gamma di forni dell'azienda.

Fare qualità in modo efficiente e sostenibile è la sfida dell'Industria 5.0 di Moretti Forni che risponde con forni intelligenti che semplificano il lavoro, garantendo **controllo, automazione e continuità**. Algoritmi e gestione energetica autonoma riducono sprechi e pause, mentre un ecosistema di funzioni segue ogni fase, dalla precottura al **Refining®**.

La tecnologia diventa un alleato concreto per locali, catene e laboratori: risultati replicabili, processi snelli e alta produzione con la migliore qualità.

**Pad. 5 | Stand E03 E09 F04 F10**

**17-21 ottobre 2025 – Fiera Milano**