

## Moretti Forni presenta a SIGEP 2026 la nuova era della cottura con il Refining®

*Un ecosistema tecnologico pensato per catene, laboratori e professionisti in evoluzione.*

**Moretti Forni** torna a **SIGEP WORLD 2026**, in programma dal **16 al 20 gennaio alla Fiera di Rimini**, presentando l'evoluzione della propria visione tecnologica. Dopo il forte interesse riscosso nel 2025, c'è attesa per il programma ricco di contenuti che mette al centro un ecosistema innovativo capace di sviluppare crescita, controllo operativo e nuovi format di ristorazione.

### **Il Refining® agli EASY FAST GOOD Show: un nuovo approccio nel mondo pizza**

Nel cuore dello stand debuttano gli **EASY FAST GOOD show**, appuntamenti in cui sarà protagonista il **Refining®** sui forni **serieT** e **CORE**, dove guest chef del calibro di **Renato Bosco, Diego Vitagliano, Alessandro Scuderi** mostreranno come tale sistema rappresenti una svolta professionale per ideare e migliorare differenti tipologie di food business con specifiche esigenze produttive, dalla pizzeria al laboratorio di produzione, dal pub alle catene e franchising.

### **Piuccheperfetto Tour e Chain Reaction**

Tornano gli appuntamenti del **PiucCHeperfetto Tour**, dedicato al valore delle tecnologie inclusive e intuitive, che semplificano i processi produttivi e aprono nuove opportunità anche in progetti di formazione e inclusione sociale.

Ogni giorno, alle 16:30, si rinnoverà anche l'appuntamento con **Chain Reaction**, il format dedicato alle catene di ristorazione che racconteranno la propria esperienza di crescita attraverso le soluzioni Moretti Forni, offrendo un punto di vista concreto sulle dinamiche del settore.

### **Le imperdibili Masterclass sui forni serieX, serieS e Neapolis**

Come da tradizione, lo stand Moretti Forni ospiterà un ciclo di **masterclass** sui forni **serieX, Neapolis, serieS**, guidate da chef di fama internazionale come **Tommaso Foglia, Massimiliano Prete e Pierdaniele Seu**.

### **Le novità: VISION e serieT T65E**

SIGEP 2026 sarà la vetrina delle nuove tecnologie dell'azienda leader di mercato. In primo piano **VISION**, il sistema di intelligenza artificiale che riconosce il prodotto e regola automaticamente la cottura, garantendo uniformità e riducendo l'intervento dell'operatore sui **forni serieT**. Accanto a questa tecnologia il nuovo **serieT T65E**, forno a tunnel ad alta produttività, pensato per formati "speciali" come la New York Style: compatto, efficiente e ideale per catene e laboratori che richiedono rapidità di produzione e qualità costante su grandi numeri.

Moretti Forni porta a SIGEP una visione che supera l'aspetto tecnico della cottura, presentando un processo strategico capace di influenzare sostenibilità, organizzazione e qualità del prodotto e della vita degli operatori. **La filosofia SmartBaking®** dell'azienda evolve in un approccio completo che combina consulenza alla cottura, assistenza specializzata, tecnologie interconnesse e nuovi modelli di sviluppo per le attività professionali, permettendo di ottimizzare processi e risultati, generando valore.

**Moretti Forni a Sigep World 2026 | Pad. B5-D5 Stand 003**

Per consultare il **programma completo**: <https://morettiforni.com/Masterclass-SIGEP-2026>