

INNOVAZIONE: DA 3P ENGINEERING E POLIMI FORNELLO UNICO PER PIANI COTTURA

(AGI) - Ancona, 24 set. - Si chiama Burnerway l'innovativo bruciatore per i piani cottura a gas, che nasce da 3P Engineering, società di ingegneria con sede a Chiaravalle.

La nuova tecnologia, che rivoluziona anche il design della cucina, quest'ultimo sviluppato in collaborazione con il Politecnico di Milano, è frutto del progetto M-Stekio, selezionato dalla Commissione Europea per la sua portata innovativa, e può contare su 8 brevetti di invenzione industriale.

Diverse le caratteristiche uniche che distinguono il nuovo bruciatore, a partire dalla varietà di potenze di fiamma disponibili sullo stesso fornello, che comporta un duplice vantaggio: "In un solo fornello si trova il ventaglio di potenze che fino a oggi corrispondevano a tre bruciatori - ha spiegato Michele Marcantoni, fondatore e co-amministratore, con Rosalino Usci, di 3P Engineering: -. Inoltre, durante la cottura dei cibi, non è più necessario cambiare fornello perché lo stesso bruciatore è utilizzabile per le padelle più grandi fino alla moka".

Secondo gli inventori, grazie alla nuova tecnologia è possibile diminuire del 10% il consumo di gas, del 20% il tempo di cottura, di ottenere un calo del 10% dell'emissione di anidride carbonica e di aumentare l'efficienza del 10%.

(AGI) (segue) PU1

INNOVAZIONE: DA 3P ENGINEERING E POLIMI FORNELLO UNICO PER PIANI COTTURA (2)

(AGI) - Chiaravalle (Ancona), 24 set. - "Il progetto M-Stekio è partito il primo gennaio 2017 - ha detto Rosalino Usci -, ma l'innovazione tecnologica è frutto di oltre dieci anni di ricerca nel settore della tecnologia a gas, che ha portato allo sviluppo degli 8 brevetti".

Sul fronte 3P Engineering sono state impegnate circa 20 risorse altamente specializzate, per la maggior parte ingegneri.

M-Stekio impatta in modo determinante anche sull'estetica del piano cottura: il bruciatore consente di dimezzare le griglie rispetto a piani cottura standard, raggiungendo un'altezza inferiore a 20 millimetri; inoltre, l'interfaccia gestione utente, che può essere configurata sia con manopole sia con estetica digitale, è dotata di controllo nativo digitale: tramite una scheda elettronica interna, è possibile regolare con perfetta precisione temperature e tempi di cottura, come nei piani a induzione.

Massima attenzione, infine, è stata dedicata alla sicurezza che la nuova tecnologia porta in cucina, con il record internazionale SIL 3 (Safety Integrity Level), grazie all'abbinamento di valvole su ogni bruciatore, oltre che sul piano cottura, e alla possibilità di spegnimento automatico.

(AGI) PU1