

Design e tecnologia a bordo: cottura da chef su yacht e superyacht

Il lusso di una vacanza su un elegante yacht e il comfort di una innovativa **tecnologia a bordo** nel luogo simbolo di convivialità per eccellenza: la cucina.

Racchiusa in un design elegante e distintivo, concepito appositamente per lussuose imbarcazioni, l'innovativa tecnologia di piani cottura a gas **MStekio** ideata da **3P Engineering** ha dato vita al bruciatore **Burnerway**.



Un'innovazione rivoluzionaria per il mondo cottura a gas entra dunque nelle **cucine di yacht e superyacht** con il progetto della società di ingegneria di Chiaravalle, che ha messo a punto ben **otto brevetti di invenzione industriale** per il nuovo bruciatore, in procinto di essere presentato in anteprima internazionale in occasione di Metstrade, l'evento dedicato a yacht e superyacht, in scena ad Amsterdam dal 13 al 15 novembre.

Basata su un rivoluzionario processo di combustione stechiometrica e premix attivi, **MStekio**, progetto del Programma europeo COSME selezionato dalla Commissione Europea per la sua portata innovativa, consente di evolvere significativamente l'**estetica del piano cottura**, sviluppata in collaborazione con il Politecnico di Milano: il bruciatore, infatti, permette di dimezzare le griglie rispetto a piani cottura standard, raggiungendo un'altezza inferiore ai 20 mm e conferendo al piano una raffinatezza senza precedenti. Ulteriore peculiarità, primato assoluto nelle cucine a gas, è l'**interfaccia touch screen del piano cottura**, dotata di controllo nativo digitale: tramite la scheda elettronica interna, diventa possibile regolare con precisione temperature e tempi di cottura, proprio come accade per i piani a induzione.



Elevata tecnologia a bordo, ma anche massima sicurezza: Burnerway vanta infatti il **record internazionale SIL 3** (Safety Integrity Level), primato mondiale nel mercato cottura a gas, grazie alla presenza di valvole di sicurezza singola per ogni bruciatore, oltre che di una valvola di sicurezza generale sull'intero piano cottura, e alla possibilità di spegnimento automatico, disponendo inoltre di una ampia varietà di potenze di fiamma disponibili sullo stesso fornello.

cottura, e alla possibilità di spegnimento automatico, disponendo inoltre di una ampia varietà di potenze di fiamma disponibili sullo stesso fornello.



«Questa caratteristica permette un duplice vantaggio», spiega **Michele Marcantoni**, fondatore di 3P Engineering e oggi coamministratore delegato insieme a Rosalino Usci. «Innanzitutto, in un solo fornello si trova il ventaglio di potenze che fino ad oggi corrispondevano a tre bruciatori, disponendo così a bordo di una cucina da master chef, con la migliore scelta delle potenze di fiamma. 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».



Altra caratteristica unica del bruciatore, infatti, è la **corona minima centrale con potenza 400 W**, che non esisteva fino ad oggi nel piano cottura a gas, in grado di accogliere anche le pentole più piccole, come le caffettiere monodose, senza dispersioni di fiamma.

«Grazie alla nuova tecnologia è possibile **ridurre il consumo di gas del 20%** e l'emissione di CO2 del 10%, con una migliore qualità dell'aria interna di barche e yacht. La tecnologia del mondo cottura a gas è rimasta stazionaria per oltre vent'anni: Burnerway è un'innovazione che deriva dagli oltre dieci anni di ricerche di 3P Engineering», sottolinea **Rosalino Usci**.

www.3pengineering.it