

Chiaravalle: è marchigiano un nuovo progetto di innovazione per il mercato a gas

25/09/2018 - M-Stekio: la nuova tecnologia dei piani cottura a gas con otto brevetti di invenzione industriale.



Nasce nelle Marche l'innovazione per il mondo cottura a gas grazie al progetto M-Stekio di 3P Engineering, società di ingegneria di Chiaravalle, che ha messo a punto otto brevetti di invenzione

industriale che danno vita a un nuovo bruciatore, rivoluzionando la cucina.

Basata su un processo innovativo di combustione stechiometrica e premix attivi, la nuova tecnologia evolve l'estetica del piano cottura, sviluppata in collaborazione con il Politecnico di Milano, nella top ten mondiale del design industriale accademico (QS World University Rankings by Subject, 2018). Il progetto viene presentato oggi in anteprima da 3P Engineering con il Politecnico di Milano presso la sede dell'azienda, a Chiaravalle (AN).

Selezionato dalla Commissione Europea per la sua portata innovativa, M-Stekio è un progetto del Programma europeo COSME (GA n. 733513, per camper, caravan e yacht), da cui nasce Burnerway, innovativo bruciatore per piano cottura a gas. Diverse le caratteristiche uniche che distinguono M-Stekio/Burnerway, a partire dalla varietà di potenze di fiamma disponibili sullo stesso fornello: «*Questa peculiarità comporta un duplice vantaggio*», spiega Michele Marcantoni, fondatore di 3P Engineering e oggi co-amministratore delegato insieme a Rosalino Usci. «*Innanzitutto, in un solo fornello si trova il vantaggio di potenze che fino ad oggi corrispondevano a tre bruciatori, permettendo di ridurre il numero dei fornelli o avere maggiore scelta a parità di bruciatori. 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».

Record del nuovo bruciatore è la corona minima centrale con potenza 400 W, che non esisteva fino ad oggi nel piano cottura a gas, e che consente, senza dispersioni di fiamma, di accogliere anche le pentole più piccole, come le caffettiere. *«Grazie alla nuova tecnologia è possibile diminuire del 10% il consumo di gas »,* evidenzia Rosalino Usci. *«E il risparmio del tempo di cottura del 20% e la minore emissione di CO2 consentono una migliore qualità dell'aria nell'ambiente cucina».*

La nuova tecnologia impatta in modo determinante anche sull'estetica del piano cottura: il bruciatore sviluppato da 3P Engineering consente di dimezzare le griglie rispetto a piani cottura standard, raggiungendo un'altezza inferiore ai 20mm. 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, inoltre, la 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. *«La tecnologia del mondo cottura a gas è rimasta stazionaria per oltre vent'anni: Burnerway porterà una scossa di innovazione nel settore che deriva dagli oltre dieci anni di ricerche di 3P Engineering»,* spiega Michele Marcantoni. Oltre il 70% delle risorse umane della società sono costituite da ingegneri e ricercatori universitari, di cui il 24% è Ph.D, già artefici di trentuno brevetti di invenzione industriale, di cui quattordici nell'ambito delle tecnologie a gas. *«Essere stati selezionati dalla Commissione Europea e aver sviluppato un'innovazione così significativa, è motivo di orgoglio non solo per 3P Engineering ma per le Marche – conclude Rosalino Usci - a testimonianza del valore delle PMI che caratterizzano il tessuto della nostra regione, scrigno di eccellenze in diversi settori industriali».*

Le principali caratteristiche di M-Stekio/Burnerway:

- › La migliore varietà di potenze di fiamma nello stesso fornello: 3 bruciatori (rapido, semi rapido, ausiliario) racchiusi in unico fornello.
- › Risparmio di gas: 20% › Aumento di efficienza: 10%
- › Risparmio sul tempo di cottura: 20%
- › Record Sicurezza: SIL 3, primato mondiale nel mercato cottura a gas (ha una valvola di sicurezza singola per ciascun bruciatore e valvola di sicurezza generale sull'intero piano cottura ed è inoltre, impostabile tempo massimo di cottura con OFF automatico).
- › Altezza griglie ≤ 20mm: l'altezza delle griglie è del 50% rispetto ai piani cottura standard.
- › Green: eliminazione del 100% di elementi critici durante il processo di produzione i.e. smaltatura dei cappellotti e bruciatori a fuoco oltre alla riduzione del 5% di acciaio per la realizzazione del bruciatore.
- › lot Ready: per interagire con gli altri dispositivi ed elettrodomestici.