



## M-Stekio: innovazione in cucina per gli yacht. La nuova tecnologia dei piani cottura a gas

Ancona, 26 settembre 2018

**M-Stekio: la nuova tecnologia con otto brevetti di invenzione industriale.**

L'innovazione per il mondo cottura a gas entrerà nelle cucine yacht grazie al progetto **M-Stekio** di 3P Engineering, società di ingegneria di Chiaravalle (AN), che ha messo a punto otto brevetti di invenzione industriale in un nuovo bruciatore a gas. Basata su un processo innovativo di combustione stechiometrica e premix attivi, la nuova tecnologia permette di evolvere 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). Selezionato dalla Commissione Europea per la sua portata innovativa, M-Stekio è un progetto del Programma europeo COSME (GA n. 733513), da cui nasce **Burnerway**, innovativo bruciatore con piano cottura a gas.

Massima è la sicurezza che la nuova tecnologia porta nelle cucine di bordo, 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. E diverse sono le peculiarità che rendono unico M-Stekio/Burnerway, a partire dalla varietà di potenze di fiamma disponibili sullo stesso fornello:

*«Questa caratteristica permette 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 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».*

Ulteriore record del nuovo bruciatore, infatti, 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 monodose. *«Grazie alla nuova tecnologia è possibile ridurre il consumo di gas del 20% e del 10% l'emissione di CO2, con una migliore qualità dell'aria interna nello yacht», sottolinea **Rosalino Usci**, considerando che spesso le cucine di bordo diventano un elegante spazio living.*

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 e donando al piano una raffinatezza senza precedenti.

Ulteriore peculiarità è l'interfaccia utente dotata di controllo nativo digitale: tramite la scheda elettronica interna, è possibile regolare con precisione temperature e tempi

di cottura, come nei piani a induzione. «*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*», sottolineano **Michele Marcantoni e Rosalino Usci**. 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 sviluppati nell'ambito delle tecnologie a gas.



#### **Le principali caratteristiche di M-Stekio/Burnerway:**

- **Design distintivo** per esaltare l'innovazione tecnologica e sviluppato in collaborazione con il Politecnico di Milano.
- **Autonomia energetica in viaggio:** risparmio di gas 20%, risparmio energetico 10%, aumento di efficienza 10%
- **Altezza griglie ≤ 20mm:** l'altezza delle griglie è del 50% rispetto ai piani cottura standard.
- **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).
- **lot Ready:** per interagire con gli altri dispositivi ed elettrodomestici.
- **La migliore varietà di potenze di fiamma nello stesso fornello:** 3 bruciatori (rapido, semi rapido, ausiliario) racchiusi in unico fornello.
- **Autonomia energetica in viaggio:** risparmio di gas 20%, risparmio energetico 10%, aumento di efficienza 10%
- **Risparmio sul tempo di cottura: 20%**
- **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.

\* \*  
—

*3P Engineering è un'eccellenza tecnologica dell'impresa marchigiana, punta di diamante per la ricerca e la capacità di invenzione industriale. PMI innovativa con Laboratorio Accreditato 1537 UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, 3P Engineering oggi crea valore e vantaggi competitivi B2B attraverso quattro unità di business: Laboratorio Prove, Banchi Prova, Sviluppo Prodotto, PreSerie. Nata nel 2002 classificandosi al primo posto del premio E-Capital, l'azienda si distingue per know how e competenze trasversali di un competence center: 31 i brevetti registrati in diversi settori di mercato, di cui 21 per i propri clienti. I nuovi progetti che 3P Engineering sta sviluppando - "M-Stekio", programma Cosme, e Chimera", programma Life - sono stati selezionati dalla Commissione Europea per la loro portata innovativa.*

[www.3pengineering.it](http://www.3pengineering.it)

Francesca Galeazzi  
3P Engineering Marketing Communication Manager  
[francesca.galeazzi@3pengineering.it](mailto:francesca.galeazzi@3pengineering.it)

**“Mobile STEKIO - Extreme efficiency digital gas cooktop for campers, caravans and yachts” - GA n. 733513”**

Questa comunicazione è parte del progetto Mobile STEKIO - Extreme efficiency digital gas cooktop for campers, caravans and yachts” che ha ricevuto finanziamenti dal COSME Programme (2014-2020) dell’Unione Europea. Il contenuto di questo documento rappresenta solo le opinioni degli autori sotto la loro unica responsabilità; non si può ritenere che rifletta il punto di vista della Commissione Europea e/o dell’Agenzia esecutiva per le piccole e medie imprese o di qualunque altro organismo dell’Unione europea. La Commissione europea e l’Agenzia non accettano alcuna responsabilità per l’uso che può essere fatto delle informazioni contenute.