

ARCHITETTURA

Zero consumi, design, nuovi

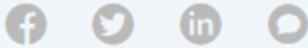
FOOD



Cucina, ecco il piano cottura a gas del futuro: ecologico e regolabile con un dito

di Maria Rosa Pavia

Consente di abbattere la dispersione del calore concentrandolo solo sotto la superficie della pentola, riducendo sprechi e inquinamento



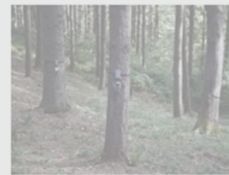
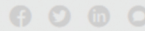
FOOD

Cena in pizzeria? Dove prenotare città per città (secondo The Fork)



di Maria Rosa Pavia

Le pizzerie, classico luogo d'incontro conviviale, continuano ad avere successo e l'avanzamento tecnologico diventa un volano anche per un cibo così tradizionale. Ecco i dati dopo il pizza day



Non solo super pc. Ecco i più incredibili fra i 100 mila brevetti di Ibm

FOOD



Cucina, ecco il piano cottura a gas del futuro: ecologico e regolabile con un dito

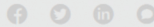
di Maria Rosa Pavia

Consente di abbattere la dispersione del calore concentrandolo solo sotto la superficie della pentola, riducendo sprechi e inquinamento



di Elena Papa

Si costruiscono per difendere confini, anettere territori, combattere l'immigrazione e il terrorismo, ma i muri sono barricate e fanno una sola cosa: dividono il mondo



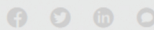
GREEN

Non c'è l'elettricità? Basta avere un wc (speciale) e c'è «luce»



di Maria Rosa Pavia

Pensato per i Paesi in via di sviluppo il progetto tecnologico, di uno studio di architettura cinese, risolve i problemi energetici e sanitari di molte nazioni



AMBIENTE



Plastica negli oceani: ecco in quanti anni si decompone (per le reti ne servono 600)

di Maria Rosa Pavia

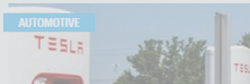
Nella classifica dell'ente statunitense al primo posto ci sono le lenze, seguite da polistirolo, sacchetti di plastica e mozziconi di sigaretta



ARCHITETTURA

Grattacieli nel mondo: dai più antichi ai nuovissimi, eccone 18

AUTOMOTIVE





CUCINA TECH

Cucina, ecco il piano cottura a gas del futuro: ecologico, facile da pulire e con touch screen

Consente di abbattere la dispersione del calore concentrandolo solo sotto la superficie della pentola, riducendo sprechi e inquinamento. Inoltre, si può controllare con un dito

di Maria Rosa Pavia | @mariarospavia

1 di 6



Il piano cottura a gas è il più usato

Abbattere la dispersione di calore dei piani cottura a gas. Questo il principale risultato di una nuova tecnologia che fa sì che la fiamma scaldi solo la pentola e non l'ambiente circostante con gli attuali sprechi energetici e ambientali. Il progetto europeo *M-Stekio*, basato su otto brevetti internazionali, promette di rivoluzionare il piano cottura a gas, che in Italia ha una quota di mercato superiore al 90%, con il suo *Burnerway*. Il progetto è stato selezionato dalla Commissione Europea per far parte del progetto Cosme.



1 di 6



2 di 6

Team accademico

Dietro l'innovazione c'è la società italiana di ingegneria *3P Engineering*. Si tratta di una pmi innovativa di Chiaravalle (Ancona), formata quasi esclusivamente da ingegneri ricercatori universitari e con dottorato.

LABORATORIO PROVE BANCHI PROVA SVILUPPO PRODOTTO PRESERIE

SERVIZI ACCREDITAMENTO CONTATTACI

LABORATORIO PROVE BANCHI PROVA SVILUPPO PRODOTTO PRESERIE

Laboratorio accreditato - ACCREDITA LAB N° 1637, scopri l'offerta a prezzi competitivi. 3P Engineering con la più vasta gamma di servizi.

Di serie o realizzati specificatamente in base allo standard del cliente, i Banchi Prova 3P consentono di:

2 di 6

18 gennaio 2019 | 12:12
© RIPRODUZIONE RISERVATA

3 di 6

Risparmio e attenzione all'ambiente

Il piano di cottura *Burnerway* permette di ridurre il consumo di gas del 20% e di abbattere del 10% il livello di inquinanti emessi durante la cottura. Inoltre, nello stesso bruciatore, è possibile regolare sette livelli di potenza di fiamma.



3 di 6

18 gennaio 2019 | 12:12
© RIPRODUZIONE RISERVATA

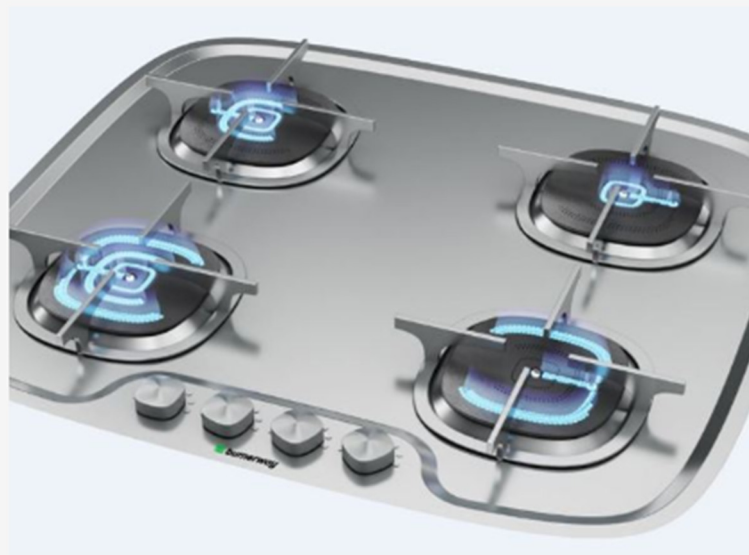


4 di 6



L'occhio vuole la sua parte

Il design è stato sviluppato da docenti del Politecnico di Milano che hanno dimezzato l'altezza delle griglie riducendone la sporgenza e conferendogli un aspetto più minimal.



4 di 6

18 gennaio 2019 | 12:12
© RIPRODUZIONE RISERVATA



5 di 6



Controllo col dito

Per accendere i fornelli e regolarne l'intensità è possibile utilizzare il controllo *touch screen*, novità assoluta per questo tipo di piani cottura.



5 di 6



18 gennaio 2019 | 12:12
© RIPRODUZIONE RISERVATA