Innovazione, arriva l'eco-fornello

Calore e energia recuperati per la lavastoviglie. Progetto di un gruppo di giovani imprenditori

Si chiama "Heat 4 You" (calore per te) il progetto che un gruppo di giovani imprenditori ha messo a punto per partecipare all'edizione 2007 di Star Cup, la gara dell'innovazione tecnologica promossa dall'università di Udine. È una sorta di piano di cottura ecologico senza la fiamma esterna e in grado di recuperare il calore non disperso nell'ambiente e metterlo a frutto per il funzionamento di altri elettrodomestici, come per esempio la lavastoviglie. Continua, dunque, dopo le positive esperienza nel campo del biomedicale (è di due anni il progetto 16/12, volto all'analisi sulla presenza dei trombi nel sistema circolatorio, in collaborazione con il Cro di Aviano) l'impegno dei giovani imprenditori di Unindustria sul fronte della ricerca e dell'innovazione spinta.

L'ultima "creatura" con la quale il gruppo di imprenditori parteciperà alla sfida (in programma venerdì prossimo) punta su un'innovazione amica dell'ambiente. Il pool di giovani "creativi" ha inventato un prodotto facendo molta attenzione a una delle questioni che segnerà il futuro della tecnologia domestica: quella del risparmio energetico e del rispetto ambientale. "Heat 4 You" è un piano di cottura senza la fiamma alimentata direttamente dal gas. Con l'utilizzo di nuove tecnologie l'"eco-fornello" è stato dotato di una sorta di mini-caldaia (nascosta all'interno) dove viene prodotta l'energia termica che poi verrà distribuita ai quattro "fuochi" esterni, delle piastre circolari inglobate nel piano di cottura sopra le quali saranno appoggiate pentole e teglie.

«Il sistema - spiega Daniele Cadel, uno dei giovani imprenditori che sta lavorando al progetto - ha un doppio vantaggio: non essendoci la fiamma libera ed esterna alimentata dal metano si crea una situazione di estrema sicurezza. Inoltre, non avendo più la classica fiamma blu libera il calore che si disperde è molto inferiore e consente un notevole risparmio energetico». Ma vi è anche un terzo vantaggio le cui ricadute sono assai promettenti ancora allo studio. Essendoci soltanto una specie di "box" (la micro-caldaia riscaldata a gas e adeguatamente isolata) dove tutto il calore viene prodotto e raccolto diventa più facile recuperare l'energia termica accumulata durante il funzionamento del piano di cottura anche quest'ultimo sarà spento. Ed è a questo punto che scatta la terza funzione dell'eco-fornello: l'energia termica non dispersa e recuperata potrebbe essere utilizzata per alimentare (direttamente o indirettamente) o riscaldare l'acqua per altri elettrodomestici della cucina, come per esempio la macchinetta del caffé o la lavastoviglie. Questi ultimi aspetti sono ancora da perfezionare. Ma l'idea sarebbe anche stata presa in considerazione da importanti aziende che potrebbero valutare il progetto. La fase sucessiva sarebbe quella dell'ingegnerizzazione del prodotto.

Prototipo alla gara della ricerca

Per ora il team di imprenditori-ricercatori - oltre a Daniele Cadel (Cadel srl, opera nell'ambito della termotecnica e dell'energia) ne fanno parte Andrea Perin (Grimel srl), Sonia Zerio (Zerio Impianti, illuminotecnica), Raul Petrini (Santin associati, consulenza) seguiti dal professor Onorio Saro, della facoltà di Ingegneria dell'università di Udine) - si preparano alla sfida all'insegna dell'innovazione sul palco di Star Cup.

Davide Lisetto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.