

Forno certificato



Lainox è da sempre impegnata ad abbattere le emissioni di CO2, ridurre i consumi energetici dei prodotti e riciclare il più possibile i materiali. Lo dimostra anche l'ultimo nato, Naboo, forno combinato ecologico che coniuga facilità d'uso a straordinari risultati di

cottura e rispetto per l'ambiente. Lainox ha conseguito la Certificazione Ambientale Iso 14001, attestazione internazionale ad adesione volontaria che, oltre a evidenziare l'attenzione all'ambiente, assicura ai suoi clienti una notevole riduzione dei costi di esercizio, grazie alla maggiore efficienza energetica. **G.P.**

www.lainox.it

Sistemi Eco-Wash



Il 6% circa del fatturato di Lamber è dedicato a investimenti in ricerca e sviluppo. I nuovi sistemi a marchio Eco-Wash garantiscono un risparmio energetico che può arrivare fino al 50%. Nel suo stabilimento ha installato un impianto fotovoltaico che produce energia per

200.000 kWh annui e ha permesso di ridurre l'anidride carbonica immessa in atmosfera per 96.000 kg/annui. Lamber, in possesso di certificazioni di prodotto e di azienda, ha ottenuto il premio Bruno Lenta della Confartigianato di Lodi, per essersi distinta in ecosostenibilità e sicurezza sul lavoro. **G.P.**

www.lamber.it

Salva energia



Ha già conquistato vari riconoscimenti la linea thermaline creata da Electrolux Professional, dotata di vari accorgimenti capaci di ridurre i consumi di

energia. I bruciatori brevettati "flower flame", per esempio, garantiscono massima efficienza e minor dispersione di calore. E grazie al sistema Ecoflam, che spegne automaticamente la fiamma principale quando la pentola viene rimossa dal bruciatore (mantenendo attiva solo la fiamma pilota), si ottiene un risparmio di gas e si riduce la dispersione di calore nell'ambiente, a tutto beneficio della sua salubrità e delle ottimali condizioni di lavoro per chi opera in cucina.

www.electrolux.it/professional

Progetti da podio



Valorizzare giovani designer industriali che abbiano una visione orientata alla sostenibilità è l'obiettivo di Esteco/illycaffè design competition. Tema del concorso lo sviluppo di un sistema di pressurizzazione dell'acqua per una macchina per caffè illy, che riduca i consumi energetici. La difficoltà della sfida ingegneristica sta nel fatto che ogni dettaglio di funzionamento della macchina dev'essere

calibrato attentamente, per ottenere la resa perfetta delle capsule Iperespresso illy e ridurre i consumi. Al team vincitore andrà, tra l'altro, una macchina illy Iperespresso X7.1 (nella foto).

www.esteco.com

Dall'impianto per il ricambio dell'area al detergente per la macchina per espresso e per i suoi accessori, sono tantissime le attrezzature che possono trovare posto e impiego in una struttura dedicata alla ristorazione per le collettività. Le soluzioni che abbiamo selezionato e riunito in queste pagine, così come in quelle precedenti, hanno in comune il fatto di

essere frutto di una ricerca che è stata applicata all'obiettivo di coniugare le alte prestazioni richieste da un tipo di attività che si concentra in un arco di tempo limitato e in quello raggiunge picchi di intensità altissimi con soluzioni capaci di tutelare la salute del singolo, della comunità e dell'ambiente, nelle varie accezioni del termine. Per chi ha la responsabilità