



ARIA PURA DAL FORNO

UN PRODOTTO INNOVATIVO CHE MERITA DI ESSERE VISTO DA VICINO: COMINCIAMO CON IL FORNO DA INCASSO **ZEFIRO** DI **BARAZZA**, CHE UTILIZZA PER LA PRIMA VOLTA UNA TECNOLOGIA BASATA SULLA LUCE UV IN GRADO DI PURIFICARE L'ATMOSFERA INDOOR DA VIRUS E BATTERI

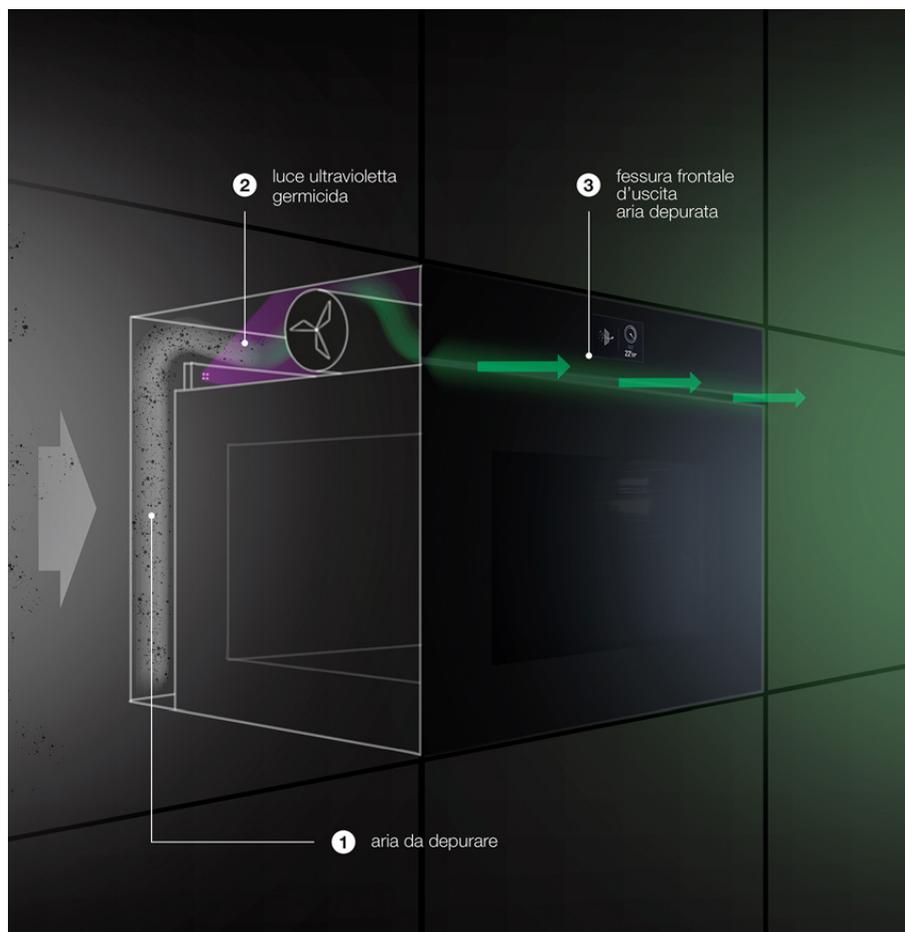
DI SABRINA PIACENZA

Un forno che diventa un sanificatore dell'aria. Sembra una rivoluzione, e probabilmente lo è, avviata da Barazza attraverso lo sviluppo di una tecnologia innovativa applicata - per la prima volta - ai forni da incasso da **60 cm**, i **forni Zefiro**. «La continua attenzione verso

il mercato e le esigenze in cambiamento, ci portano a orientare la nostra ricerca verso sistemi volti ad integrare più funzionalità all'interno di un unico elettrodomestico. La situazione pandemica globale, ad esempio, ha dato vita a un progetto finalizzato a integrare, per la prima volta, il trattamento della

sanificazione dell'aria all'interno di un forno domestico». Così la responsabile marketing **Chiara Tonello** spiega la genesi del nuovo elettrodomestico made in Barazza, che nasce da un sistema in grado di trasformare il forno da incasso in un vero e proprio sanificatore d'aria indoor, capace di eliminare virus, batteri, germi, oltre che in

generale i cattivi odori. Il sistema Zefiro, attivabile solo quando l'apparecchio non è impegnato in una fase di cottura, si avvale di una ventilazione tangenziale dell'apparecchio: l'aria da depurare viene così aspirata attraverso dei fori collocati sul lato posteriore del forno. Una volta all'interno, **l'aria viene convogliata e canalizzata attraverso un doppio fascio di luce ultravioletta germicida** (emessa da due piastre Led UV-C) che modifica il Dna o l'Rna dei microorganismi irraggiati, impedendo loro di riprodursi e di conseguenza di risultare dannosi per l'uomo. Una volta depurata l'aria viene reimpressa nell'ambiente attraverso la fessura collocata sul lato anteriore del forno, tra la porta e il frontale comandi.



Il sistema lavora perfettamente in sinergia con la cappa, velocizzando e amplificando la pulizia dell'aria presente in cucina e al contempo rendendo l'ambiente più sicuro e salubre. Come spesso accade nello sviluppo di una nuova tecnologia - e di un nuovo elettrodomestico - Barazza ha dovuto risolvere alcune problematiche riscontrate nell'iter per poter arrivare a definire Zefiro. «Le principali difficoltà sono legate al fatto che integrare funzionalità diverse e non convenzionali su prodotti di famiglie differenti tra loro è molto complesso dal punto di vista progettuale e **sono necessarie modifiche tecniche e strutturali di prodotto, senza trascurare gli aspetti normativi**». Proprio per l'alto contenuto di innovazione tecnologica racchiusa

in Zefiro, Barazza ha deciso di collaborare con un Istituto accreditato per la certificazione del valore tecnico del prodotto, ed è in attesa di ricevere la documentazione ufficiale che ne attesti la qualità e la finalità. «**Il sistema Zefiro è già disponibile su un'ampia gamma di forni Barazza** ed è stato presentato ufficialmente a Pordenone in occasione dell'ultimo Sicam, dove ha ricevuto un ottimo riscontro sia in Italia sia a livello internazionale». Zefiro sarà protagonista anche della prossima edizione del Salone del Mobile di Milano. «Nel frattempo - conclude Chiara Tonello - stiamo attuando un'importante politica commerciale di promozione negli showroom dei nostri partner in tutto il mondo».

IN SINTESI IL SISTEMA ZEFIRO

- 1_I forni incasso da 60 cm dotati di Sistema Zefiro di Barazza **aggiungono alle funzionalità del forno quelle di un sistema di sanificazione** dell'aria abbattendo virus, batteri, germi e cattivi odori
- 2_Il sistema è silenzioso e può essere utilizzato frequentemente grazie a consumi energetici minimi
- 3_Utilizzando la ventilazione tangenziale, **l'aria da depurare viene aspirata attraverso una serie di fori** collocati sul lato posteriore

4_Una volta all'interno, l'aria è convogliata sul lato superiore e canalizzata attraverso **un doppio fascio di luce ultravioletta germicida**, emesso da due piastre Led UV-C, che modifica il Dna o l'Rna dei microorganismi impedendo loro di riprodursi e di risultare dannosi

5_Depurata da sostanze nocive e cattivi odori, l'aria viene **reimmessa nell'ambiente attraverso la fessura sul lato anteriore del forno**, tra la porta e il frontale comandi

6_Il sistema può essere attivato in modo semplice su diverse tipologie di forno **quando non è impegnato in una fase di cottura**

7_Può funzionare per **intervalli di tempo compresi tra le 2 e le 8 ore**, con scarti di un'ora, a seconda delle dimensioni dell'ambiente

8_Contribuisce a rimuovere i cattivi odori dall'ambiente, lavorando **in contemporanea con la cappa** e velocizzandone le operazioni

9_**Consumi ridotti**: spegnimento automatico della luce interna del forno quando la sanificazione è in funzione