Rapidcool, bibite fredde on demand

grace-a-cette-technologie-la-consommation-c924b5e1

In periodi di magra si tenta di risparmiare dove si può. E ovviamente le iniziative che tagliano i costi in bolletta (oltre a quelli ambientali) sono accolte con entusiasmo.

Anche le più originali. Come, per esempio, Rapidcool, un progetto sostenuto da fondi di ricerca dell'Unione europea e basato sulla tecnologia V- Tex che promette di raffreddare lattine e bottiglie in circa 45 secondi (o anche meno).

In pratica l'obiettivo è quello di raffreddare le bibite solo su richiesta (e quindi in quantità molto più piccole), utilizzando come paradigma il "vortice di Ranlkline" che consente di miscelare dei liquidi senza provocarne l'esplosione.

La speranza è che Rapidcool possa (in un prossimo futuro) sostituire i frigo aperti e quelli con porta a vetri oggi presenti in bar, ristoranti, supermercati o utilizzati per il vending.

E pare che il risparmio ci sia se è vero che un prototipo di "raffreddatore" V-Tex ogni giorno consuma il 95% di energia rispetto a un frigo aperto (l'equivalente di 784 euro in un anno) e l'88% in meno rispetto a un frigo con porte a vetri (con un risparmio di 219 euro l'anno).

Naturalmete gli scettici non mancano. A tormentarli dubbi del tipo: «È proprio sicuro che la lattina, sottoposta al vortice non esploda?»; «Qual è la vera natura di questi finanziamenti europei?»; «Non è che a beneficiarne sarà solo il detentore del brevetto?»; «Ma non è che gli ipotetici risparmi saranno poi inficiati dai costi della macchina?».

Dubbi legittimi, certo, che ci auguriamo trovino presto una risposta.