Sistemi di ventilazione: che cosa si deve sapere

venitlazione-759a0518

Non è certo uno dei fattori che influenzano la produzione, ma la qualità dell'aria nelle cucine professionali è un parametro importante. Gestirla correttamente influenza la sicurezza dei Ventilazione 2lavoratori, ma anche la qualità del locale, perché non c'è nulla di peggio per un avventore, di uscire dal ristorante con i vestiti impregnati dagli odori della cucina. Un sistema adeguato di aspirazione e trattamento dei fumi, infine, giova anche ai rapporti di vicinato.

La cappa aspirante ha il compito di fornire un ambiente confortevole per l'operatività degli addetti della cucina e non solo. «Un buon impianto - spiega Giacomo Spampinato, marketing manager di Angelo Po - è fondamentale per garantire condizioni igieniche e di sicurezza, sia per i clienti che per gli operatori e il non ottimale funzionamento di una cappa aspirante porta maggiori costi di manutenzione dei locali. Ogni attrezzatura di cottura emette fumi o vapori prodotti dalla combustione dei gas dalla cottura dei cibi. La funzione delle cappe è quella di catturare ed espellere tali esalazioni, oltre a ridurre in parte l'apporto di calore dalle attrezzature». Nonostante ciò dal rapporto "Ristorazione: futuro e consumi energetici" a cura di Ceced Italia emerge come i sistemi per l'aspirazione e il trattamento dell'aria siano tra i più negletti in cucina. Mediamente questi apparecchi vengono sostituiti ogni 7,9 anni: il 35% di quelli attualmente in opera è stato installato oltre 10 anni fa. Il processo di trattamento dell'aria ha due aspetti critici: da un lato servono sistemi che ripristinino l'aria nel locale cucina, con i conseguenti costi di climatizzazione invernale ed estiva, dall'altro si corre il rischio di immettere nell'ambiente aria che contiene residui di combustione, fumi ed odori. Esistono soluzioni tecnologiche mirate alla riduzione degli impieghi energetici e all'abbattimento degli inquinanti in uscita ma purtroppo, complice anche una normativa frammentaria e non cogente, circa il 70-80% degli impianti operanti sul territorio nazionale è di tipo tradizionale.

Il quadro normativo, infatti, non è semplice, perché sono in gioco diverse leggi, che riguardano la sicurezza impiantistica, la prevenzione incendi e gli aspetti igienicosanitari. «Per quanto riguarda gli

aspetti generali di sicurezza impiantistica - spiega Emilio Bianchi, funzionario tecnico del CIG, Comitato Italiano gas - gli impianti gas in genere sono soggetti alla legge 1083/71 (Norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile) e al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. Ventilazione 337/08 (ex legge 46/90)». Ai sensi di essi, gli impianti devono essere realizzati a regola d'arte, nel rispetto delle norme tecniche specifiche di riferimento, da imprese abilitate che al termine dei lavori sono tenute a rilasciare la Dichiarazione di Conformità. La preparazione e la cottura dei cibi mediante apparecchi alimentati a gas è soggetta, in particolare, a specifiche norme che disciplinano la realizzazione dell'impianto gas, l'installazione degli apparecchi, la ventilazione e l'aerazione dei locali in cui sono posti e l'evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura. Gli ambienti extradomestici per l'ospitalità professionale e le cuci-ne professionali sono soggetti alla norma UNI 8723. «In questi casi - prosegue Bianchi - per prevedere un'adeguata ventilazione ed aerazione dei locali di installazione degli apparecchi, nonché l'evacuazione dei prodotti della combustione e dei vapori di cottura è possibile realizzare sistemi di ventilazione/aerazione naturale oppure, in alternativa, sistemi di ventilazione/ aerazione forzata. I sistemi di aerazione naturale possono essere realizzati tramite cappe collegate a camini funzionanti a tiraggio naturale; condotti collegati a terminali di scarico o camini funzionanti a tiraggio naturale; aperture permanenti rivolte verso l'esterno, aventi superficie netta non minore di 100 cm2. I sistemi di aerazione forzata, invece, devono essere dimensionati in considerazione della portata termica nominale complessiva degli apparecchi installati e la portata oraria del sistema deve risultare non minore di 1,72 m3/h per ogni kW di portata termica installata». Gli impianti dotati di apparecchi a gas di portata termica maggiore di 35 kW, sono soggetti, inoltre, al Decreto del Ministero dell'interno 12 aprile 1996 e s.m.i. (Regola tecnica di prevenzione incendi). «Tale decreto - conclude - riporta le prescrizioni di prevenzione incendi relative alle caratteristiche costruttive dei locali, agli accessi e comunicazioni e alla installazione degli apparecchi nei locali in cui avviene anche il consumo dei pasti. Gli apparecchi di utilizzazione asserviti a tali sistemi devono essere dotati di dispositivo che interrompa l'erogazione del gas (in caso di funzionamento non corretto del sistema) e i locali di installazione degli apparecchi devono essere mantenuti costantemente in depressione rispetto alla zona di consumazione dei pasti». A queste norme si aggiunge l'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002: Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche, che ribadisce che il piano di cottura, la friggitrice e il forno a girarrosto devono essere dotati di cappa aspirante o a dispersione automatica dei vapori.

COME SCEGLIERE LA CAPPA PIÙ ADATTA