



PA**Spure**air**solutions** Srl

Presentazione attività di sgrassaggio, bonifica e  
sanificazione condotte estrazione fumi cappe da cucina

## **NORMATIVE**

Così come l'impianto di condizionamento, anche l'impianto di estrazione dei fumi di cottura delle cucine, all'interno delle cui canalizzazioni, nel corso degli anni di esercizio del locale, si depositano accumuli di grasso proveniente dalle preparazioni dei cibi, necessita di interventi di manutenzione che prevedano il controllo, la bonifica e la sistemazione di tutti i suoi elementi.

Questo tipo di intervento, oltre a garantire la funzionalità dell'impianto, consente di soddisfare diversi aspetti collegati a diverse normative:

- Normativa antincendio: poiché il grasso risulta un ottimo combustibile, l'accumulo di residui delle preparazioni dei cibi, aumenta i rischi d'incendio, che potrebbero essere causati da una improvvisa fiammata proveniente dai fornelli
- REG: 852/04 H.A.C.C.P. in materia di sorveglianza sanitaria: l'eccessivo accumulo di grasso può portare a gocciolamenti dalle cappe con conseguente contaminazione dei cibi.
- D.Lgs 81/08: (Allegato IV par.1.9) l'eccessivo accumulo di grasso causa una diminuzione delle potenzialità dell'impianto, con conseguente ristagno all'interno delle cucine di odori ed aumento delle temperature dell'ambiente di lavoro, che sottopongono i dipendenti, che stazionano stabilmente all'interno della cucina, a condizioni di lavoro microclimatiche non accettabili.
- l'eccessivo accumulo di grasso all'interno dell'estrattore, infine, può portare alla rottura dei cuscinetti delle giranti che squilibrano l'asse di rotazione dei motori compromettendone l'efficienza, in quanto non idoneamente pulite. La conseguenza sono ingenti spese sia per il loro ripristino meccanico, sia per sopperire al fermo dell'unità di cottura.

Per risolvere tutte le problematiche sopra riportate, proponiamo di realizzare, mediante l'utilizzo di appropriate attrezzature e prodotti studiati ad hoc, un intervento di bonifica dell'intero impianto di estrazione fumi, che consentirà la rimozione completa di tutto il grasso accumulatosi, riconsegnando cappe e condotti rigenerati.

### 3. PROTOCOLLO OPERATIVO PER LO SGRASSAGGIO CONDOTTE ESTRAZIONE CAPPE CUCINA

#### 3.1 Fasi Operative

L'intervento di bonifica si articola in tre distinte fasi:

- Pulizia cappe
- Pulizia condotti di estrazione
- Pulizia dell'estrattore

#### 3.2 Pulizia cappe

Prima di cominciare le operazioni di bonifica si procede, ovunque sia necessario, a coprire le attrezzature e quant'altro presente nella cucina oggetto dell'intervento, con cellofan e teli, in modo che il grasso colato durante la fase di pulizia non possa sporcare le zone sottostanti. A conclusione di questa fase i filtri di tutte le cappe vengono smontati.

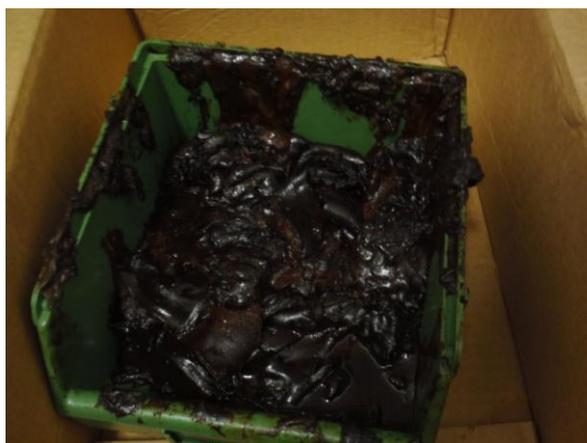
*Preparazione area cantiere*



Successivamente si provvede allo smontaggio della cappa in tutte le sue parti, e alla fase di pulizia mediante una prima rimozione manuale del grasso accumulato ed una successiva approfondita pulizia, mediante l'applicazione di un apposito prodotto sgrassante e l'azione del vapore ad elevata pressione.

*Rimozione manuale grasso*





*Pulizia cappa con prodotti sgrassanti*



*Lavaggio con idro pulitrice a caldo*



A conclusione dell'intervento le cappe vengono asciugate e lucidate manualmente.

---

### 3.3 Pulizia condotti

Questa seconda fase ha avvio con la valutazione di parametri quali:

- sviluppo dei canali
- altezza dei canali
- pendenza

A seguito delle informazioni così ottenute, si procede alla realizzazione, sui canali, dei sportelli per l'ispezione e la pulizia.

Le operazioni di pulizia vera e propria, hanno inizio con una prima rimozione manuale del grasso accumulatosi, ed una successiva approfondita pulizia, mediante l'applicazione di un apposito prodotto sgrassante e l'azione del vapore ad elevata pressione.

Tutte le aperture vengono richiuse con sportelli a tenuta e potranno essere utilizzate per futuri interventi di manutenzione.

Queste operazioni vengono eseguite su tutti i tratti dei canali, sia orizzontali che verticali, sottoposti all'intervento.

*Ispezione iniziale canalizzazioni*



Rimozione manuale grasso carbonizzato



Lavaggio interno con sgrassanti



Canalizzazione post pulizia



### 3.4 Pulizia estrattore

L'intervento proposto sarà ultimato con la pulizia dell'estrattore.

Dopo aver protetto le parti elettriche del motore, si procederà con la sua pulizia sia manualmente che meccanicamente, mediante l'ausilio di una idro pulitrice, aspirando alla fine l'acqua e lo sporco di risulta.

Tutte le operazioni effettuate vengono documentate con materiale filmato o fotografico, che a conclusione dell'intervento viene rilasciato unitamente ad una relazione tecnica del lavoro eseguito.



### 3.5 Documentazione

Al termine delle attività verrà rilasciato per ogni impianto oggetto di intervento la seguente documentazione:

- Report tecnico delle attività svolte con attestazione di avvenuta bonifica in ottemperanza delle Linee Guida Ministeriali ovvero dell'ARC2006 NADCA;
- DVD e Documentazione Fotografica con le evidenze delle attività svolte;
- Certificato di regolare esecuzione delle attività svolte vidimato da ASCS (Air System Cleaning Specialist) AISA-NADCA.