

LETTERA CIRCOLARE

Prot. n. 8242/4183 5 Aprile 1979

Impianti di cucina e di lavaggio stoviglie funzionanti a gasolio, a gas metano e/o g.p.l. a servizio di ristoranti, mense collettive, alberghi, ospedali e simili

Alcuni Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco hanno rappresentato le difficoltà derivanti dall'applicazione delle disposizioni contenute nella Circolare n. 73 del 29 luglio 1971 e nelle Lettere Circolari n. 27030/4122/1 del 21 ottobre 1974, n. 412/4183 del 6 febbraio 1975 e n. 3355/4183 del 6 marzo 1975, concernenti la contiguità e le comunicazioni tra i locali contenenti gli impianti in oggetto e quelli destinati alla consumazione dei pasti o comunque alla permanenza di persone.

Ciò premesso, esaminati i problemi connessi con una diversa soluzione del caso prospettato, sentiti i pareri espressi dagli Ispettorati Regionali ed Interregionali dei Vigili del Fuoco, tenuto conto del fatto che, durante l'esercizio, gli impianti risultano perfettamente presidiati, le norme disciplinanti gli impianti indicati in oggetto sono così modificate per quanto concerne la **contiguità** e le **comunicazioni**:

Gli impianti di cucina e di lavaggio stoviglie possono essere installati in ambienti sottostanti, contigui e comunicanti con quelli destinati alla consumazione dei pasti e/o a permanenza di persone, alle seguenti condizioni:

- 1) le aperture di comunicazione devono essere munite di porte a tenuta di fumo tenute chiuse da apposito congegno a funzionamento automatico oppure chiudibili, in caso di incendio, da dispositivo azionato da rilevatore di fumo;
- 2) i locali destinati a contenere i predetti impianti devono essere provvisti di una o più superfici di aerazione di superficie non inferiore ad 1/20 della superficie in pianta del locale con un minimo di 0,50 mq. Nel caso di alimentazione a G.P.L., delle predette superfici almeno un terzo deve essere posto nella parte inferiore delle pareti esterne;
- 3) l'installazione degli impianti di che trattasi nello stesso ambiente destinato al consumo dei pasti è consentita purché l'intero locale sia realizzato in conformità di quanto stabilito ai precedenti punti 1) e 2);
- 4) ciascun bruciatore - come previsto dalla Lettera Circolare n. 5038/4183 del 9 Aprile 1975 - dovrà essere munito di "rubinetto valvolato" comandato da meccanismo a termocoppia o equivalente, con tempo massimo di intervento di 60 sec. per l'intercettazione del flusso gassoso in caso di spegnimento della fiamma.