

Prot n. 3355/4183

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

Articolo Unico

Questo Ispettorato ha esaminato il quesito rivolto da codesto Comando in merito alle disposizioni da osservarsi per gli impianti di cucina e di lavaggio-stoviglie, funzionanti a gas metano o a g.p.l. installati in ristoranti, mense collettive, alberghi, ospedali e simili.

Al riguardo si conferma che agli impianti suddetti di nuova installazione, alimentati a gas metano, si applicano le prescrizioni contenute nella Circolare n. 68 del 25 Novembre 1969 e successivi chiarimenti, mentre agli impianti alimentati a g.p.l. si applicano le disposizioni contenute nella Lettera Circolare n. 412/4183 del 6 Febbraio 1975.

Possono essere ammesse comunicazioni tra i locali contenenti gli impianti termici di che trattasi e altri locali pertinenti (sale da pranzo, ecc.) tramite filtri a prova di fuma definiti con Lettera Circolare n. 27030/4122/1 del 21 Ottobre 1974, pag. 2, lettera d).

Per gli impianti esistenti, ove non sia ragionevolmente possibile l'integrale applicazione di tali disposizioni, potranno essere proposte a questo Ministero soluzioni alternative che possano conferire agli impianti un equivalente grado di sicurezza.