

Guida alla ventilazione per il settore della **RISTORAZIONE**

Sebbene i vantaggi di un'adeguata ventilazione nel settore della ristorazione siano stati ampiamente discussi dopo la diffusione del Covid, la verità è che la pandemia è servita semplicemente a evidenziare come, in passato, molte aziende hanno trascurato la sua importanza. In effetti, la ventilazione non è certo uno dei fattori che influenzano la produzione, ma la qualità dell'aria nelle cucine professionali e nelle sale è un parametro essenziale, e gestirla correttamente influenza non solo la sicurezza dei lavoratori, ma anche gli attributi positivi di un locale.

Un'adeguata e costante circolazione dell'aria è comunemente considerata meno prioritaria rispetto alla presenza di sistemi di climatizzazione e riscaldamento, ma il numero di effetti collaterali associati a un ristorante poco ventilato sono notevoli, per questo non andrebbe assolutamente trascurata.

Il governo ha enfatizzato il ruolo che la ventilazione può giocare nella protezione delle persone nel settore dei servizi e dell'hospitality, pubblicando delle linee guida sulla gestione e manutenzione degli impianti nei luoghi aperti al pubblico:

- gli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) devono essere tenuti accesi e in buono stato di funzionamento, tenendo sempre sotto controllo i parametri microclimatici (es. temperatura, umidità relativa, CO2);
- negli impianti di ventilazione meccanica controllata si deve eliminare totalmente il ricircolo dell'aria;

- è necessario pulire regolarmente i filtri e acquisire informazioni sul tipo di pacco filtrante installato sull'impianto di condizionamento (ed eventualmente sostituirlo con uno più efficiente).

Un mirato sistema di valutazione del rischio viene ora incoraggiato affinché i responsabili di queste installazioni adempiano al loro dovere di cura e protezione sia dei lavoratori che dei clienti. L'adozione di misure preventive permette infatti di ridurre qualsiasi rischio potenziale, e di procedere alla rapida sostituzione di ventilatori, cappe o estrattori difettosi, garantendo quanto più possibile l'utilizzo di sola aria esterna per la ventilazione dei locali.



Ventilazione temporanea: opzioni disponibili e dimensionamento

Quando è necessario integrare sistemi di ventilazione o fornire una soluzione alternativa durante manutenzioni e/o sostituzioni, i nostri tecnici possono configurare installazioni temporanee in base alle esigenze dei vostri locali, e migliorare notevolmente l'atmosfera generale di un ristorante, bar o hotel, in pochi istanti dalla messa in funzione. Il noleggio può durare da una settimana ad alcuni mesi.

Altri benefici includono:

- miglioramento della qualità dell'aria interna;
- ricambi d'aria regolari;
- sensazione generale di freschezza;
- riduzione degli odori;
- maggiore efficienza;
- costi operativi ridotti.

Corretto dimensionamento

È fondamentale valutare le dimensioni del locale in cui è richiesto un sistema di ventilazione temporaneo. Se avete bisogno di assistenza nel dimensionamento del vostro spazio, consultare un esperto del settore può essere la risposta.

Ecco alcuni fattori da considerare:

- volume dei locali;
- numero di occupanti;
- alimentazione elettrica disponibile;
- numero di ricambi d'aria desiderati ogni ora;
- livello di ventilazione naturale già esistente;
- posizione di porte, finestre e altre aperture.

I diversi tipi di attrezzature disponibili

I **VENTILATORI** (assiali o elicoidali) si prestano come un'alternativa più economica rispetto ai sistemi di condizionamento dell'aria tradizionali, e la loro recente popolarità è indubbiamente legata al desiderio di incrementare i ricambi d'aria all'ora. In pochi mesi questa misura è diventata un punto importante da considerare in tutti i luoghi aperti al pubblico.



Gli **ESTRATTORI D'ARIA** (o ventilatori centrifughi) sono tipicamente utilizzati per fornire aria fresca in spazi dove la circolazione è limitata. Trovano applicazione nel settore della ristorazione e dell'hospitality per incrementare i ricambi fornendo continuamente aria fresca e pulita. Come il nome lascia dedurre, possono anche essere usati per estrarre fumi e odori da cucine, se questo è necessario.



Per maggiori informazioni, incluse le schede tecniche di tutti i nostri prodotti, vi invitiamo a visitare il nostro sito web noloclimat.it.



Scegliere il fornitore ideale

Come scegliere il fornitore giusto tra le decine disponibili? Ecco alcune domande che dovrete porvi:

- È in grado di determinare le vostre esigenze di ventilazione e di dimensionare le apparecchiature sulla base dell'applicazione?
- Può venire rapidamente sul vostro sito per condurre un sopralluogo gratuito?
- E fornirvi un preventivo non vincolante?
- Offre la consegna, l'installazione e la messa in servizio dei ventilatori o estrattori?
- Ha uno stock sufficiente a soddisfare le vostre esigenze in qualsiasi momento?
- Fornisce un servizio d'emergenza 24 ore su 24, 7 giorni su 7?
- E una copertura nazionale?

Quando si parla di ventilazione, non si dovrebbe cercare solo un fornitore, ma piuttosto un partner affidabile che sia in grado di comunicare con i responsabili delle vostre installazioni, e di comprendere le esigenze specifiche del vostro settore. Dovrebbe fornirvi competenze professionali, e trasmettervi la fiducia necessaria per il successo del vostro progetto.

NoLo Climat è qui per questo!