

27 ottobre 2016 0:00

canna fumaria forni elettrici

Per quanto riguarda la produzione con forni elettrici per la panificazione sapete dirmi quali sono le normative e le regole da seguire per mettere a norma un'attività commerciale?

Grazie

Marco, da Milano (MI)

Risposta:

le normative sono prevalentemente locali (ASL, Regolamenti edilizi e/o di igiene, leggi regionali); crediamo che ci siano deroghe all'installazione della canna di aspirazione dei fumi prodotti dalla cottura in forni elettrici, fino oltre il colmo dei tetti di edifici circostanti, magari con semplici fuoriuscite a parete, previa adeguata filtrazione del fluido da evacuare.

Trattandosi comunque di attività professionale, le consigliamo di rivolgersi ad una associazione di categoria per maggiori informazioni.