



Canne fumarie per Pizzerie

Quel che è certo, quando un ristoratore investe nella propria attività, è di voler una risposta certa ad alcune importanti aspettative. L'investimento deve migliorare la produttività, le condizioni lavorative, il prodotto acquistato deve avere una lunga vita, avere bassa manutenzione e bassi costi di esercizio.

In un mercato dove la scelta è molto vasta, dove spesso è il basso prezzo d'acquisto a determinare la scelta vogliamo sottoporvi una nostra esperienza nell'installazione di un impianto di evacuazione fumi per due forni per pizza ibridi Gas/legna di nuova posa in modo possiate valutare il vantaggio di adottare i nostri prodotti.

Il cliente in questo caso si era affidato fiduciosamente ad un installatore consigliato dal costruttore del forno, anche per la necessità di far partire i nuovi forni il prima possibile.

Forniamo i seguenti dati al fine di dare elementi utili di valutazione ad installatori e ad utilizzatori finali. Le tubazioni utilizzate dall'installatore sono di **bassa qualità**, lo si può constatare dallo **spessore dell'acciaio** impiegato (0,5 mm), dallo **spessore di isolamento** (25 mm), e dalla **lunghezza delle giunzioni** (45 mm). Se questo non bastasse la scelta dell'installatore di utilizzare, secondo disponibilità dello spazio, gli elementi isolati e non isolati andavano ad aumentare la temperatura della zona di lavoro dei pizzaioli. Considerando poi l'andamento tortuoso dell'impianto, con addirittura una zona di ribassamento che creava una sorta di sifone, faceva sì che la fuliggine si depositasse già dai primi elementi camino aumentando il **rischio di incendio da fuoco di fuliggine (foto 2)**. Come si può notare dalle foto (foto 1) anche la parte finale di raccordo tra canna fumaria e canale da fumo era stato improvvisato utilizzando tubi flessibili e nastro adesivo di alluminio. Per finire la sigillatura del raccordo era stata fatta tramite poliuretano REI, che non è certo un prodotto idoneo allo scopo e se utilizzato in questo modo rappresenta un **serio pericolo per la salute**.

Il ristoratore si era trovato a fronte di un notevole investimento di **non poter utilizzare al meglio i propri nuovi forni**, riscontrando malfunzionamenti nella gestione della temperatura dei forni, temperature anomale nel rivestimento del forno, rilascio di fumo in ambiente, calore eccessivo nella zona di lavoro del pizzaiolo.





Il cliente si è quindi rivolto a noi, chiedendoci di poter lavorare con i nuovi forni il prima possibile.

Da parte nostra abbiamo consigliato al cliente di usare la nostra gamma di canne fumarie e accessori industriali, indispensabili per l'uso professionale. Le nostre canne fumarie partono da uno spessore minimo di 0,8 mm, lo spessore dell'isolamento è di 50 mm, la lunghezza delle giunzioni è di 80 mm, gli spezzoni disponibili partono da una lunghezza minima di 160 mm a una lunghezza massima di 3000 mm, giunzioni telescopiche per elementi regolabili lineari o curvi, giunzioni con anima per una rigidità superiore.

Come si vede nelle foto 3 e 4, la partenza del canale da fumo con l'allaccio sul forno parte con l'applicazione di una valvola registrabile per ottimizzare il tiraggio o per chiudere un forno che non viene usato quando necessario. La curva a doppia parete si presenta esternamente senza spicchi in questo modello in modo da offrire un'altezza ridotta, nel contempo all'interno la curva è a quattro elementi, in modo di offrire la minor resistenza fluidodinamica al passaggio dei fumi. Un altro vantaggio di questo modello di curva è di offrire una coibentazione maggiorata, nel punto di scorrimento dei fumi, aiutando così a mantenere una temperatura dell'ambiente di lavoro più contenuta.

L'impianto prosegue (foto 4-6) con una semicurva con terminali telescopici regolabili in modo da centrare perfettamente gli interassi dei punti fissi (innesto del forno, foro di uscita nel muro). Un altro vantaggio di questo sistema sta nel poter tagliare ed aggiustare in opera eventuali scostamenti imprevisti;

normalmente i tubi coibentati non possono essere tagliati in opera altrimenti si perdono gli innesti, con i nostri tubi telescopici è possibile smontare il tubo o il raccordo, rifilarlo e rimontarlo, risolvendo così eventuali imprevisti in corso d'opera.

Il canale da fumo finisce con l'inserimento nel raccordo a "T" come si vede nella foto 5. Questo raccordo viene appoggiato su delle staffe a squadra reversibili, che possono essere montate nei due sensi, ed è completo di tappo, manicotto di scarico, sportello di ispezione





coibentato montato in posizione strategica, ossia evitando di disturbare il flusso dei fumi permette di accedere sia al canale da fumo che alla canna fumaria per le normali operazioni di pulizia.

Il camino verticale prosegue superando la soletta e viene fissato solidamente con delle staffe regolabili robuste, che permettono un fissaggio sicuro contro gli elementi atmosferici e viene così fissato in prossimità della falda del tetto. Il camino prosegue poi sopra il tetto innestandosi con giunzioni con anime di rinforzo (giunzione prolungata di 300mm con spessore maggiorato) questo permette di uscire fino alla fine del camino senza alcuna necessità di cavi tiranti.

L'ultimo elemento che compone il camino non è l'ultimo per importanza. Il nostro cappello multifunzione foto 8 infatti offre il massimo per permettere alla canna fumaria le migliori prestazioni. Il cappello multifunzione, come lo dice il nome stesso offre il pacchetto completo delle funzioni richieste ad un terminale, Protezione dalla pioggia, protezione dal vento, protezione all'ingresso di animali, flusso di uscita dei fumi verticale ed orizzontale, deflettore fumi con perdita di carico ridotta che allo stesso tempo convoglia la pioggia verso l'esterno e l'importante funzione di attivatore di tiraggio in caso di venti da ogni direzione. L'ultima funzione elencata in questo caso è molto utile in quanto per la conformazione tipica di una località alpina, presenta la possibilità della formazione di correnti d'aria provenienti da molte direzioni, permettere un'ottima uscita dei fumi in ogni condizione meteorologica è molto importante.



“Un approccio professionale con il focus sulle prestazioni la qualità e la durata è il nostro marchio di fabbrica. Per questo molti professionisti, tecnici, industrie si affidano alla nostra esperienza come garanzia di successo e funzionalità.”

Z.G.

