TRAMAGLIA

ASPIRAZIONE PER CUCINE PROFESSIONALI

FORMAZIONE · GUIDA PRATICA

LA CAPPA DEL RISTORANTE, SEMPRE PULITA ED EFFICIENTE.

Una cappa pulita aspira di più, consuma meno e non prende fuoco: bastano pochi gesti fissi ogni giorno e una pulizia professionale programmata del canale.

Per titolari, chef e personale di cucina · info@tramaglia.net · tramaglia.net/aspiratori

INDICE

1. Perché curare la cappa
2. Come è fatto l'impianto
3. Calendario di pulizia
4. Filtri passo per passo
5. Chi fa cosa
6. Diagnosi rapida
7. Cosa non fare
8. Registro da stampare

01 PERCHÉ CURARE LA CAPPA

Il grasso dei fumi di cottura non sparisce: si deposita su filtri, plenum, canale e ventilatore. Ogni strato in più toglie aria aspirata e aggiunge combustibile.

SICUREZZA ANTINCENDIO

Il grasso accumulato nel canale brucia. Una fiammata dal piano cottura può propagarsi dentro il condotto, dove è difficile da spegnere.

ASPIRAZIONE

Filtri intasati e canale sporco fanno perdere portata: fumo e odori restano in cucina e in sala.

IGIENE

Le gocce di grasso condensato possono ricadere su cibi e superfici: è un punto da gestire nel piano di autocontrollo HACCP.

CONSUMI E DURATA

Un ventilatore che lavora contro filtri intasati assorbe di più e si consuma prima; una girante incrostata si sbilancia e fa rumore.

ASSICURAZIONE E CONTROLLI

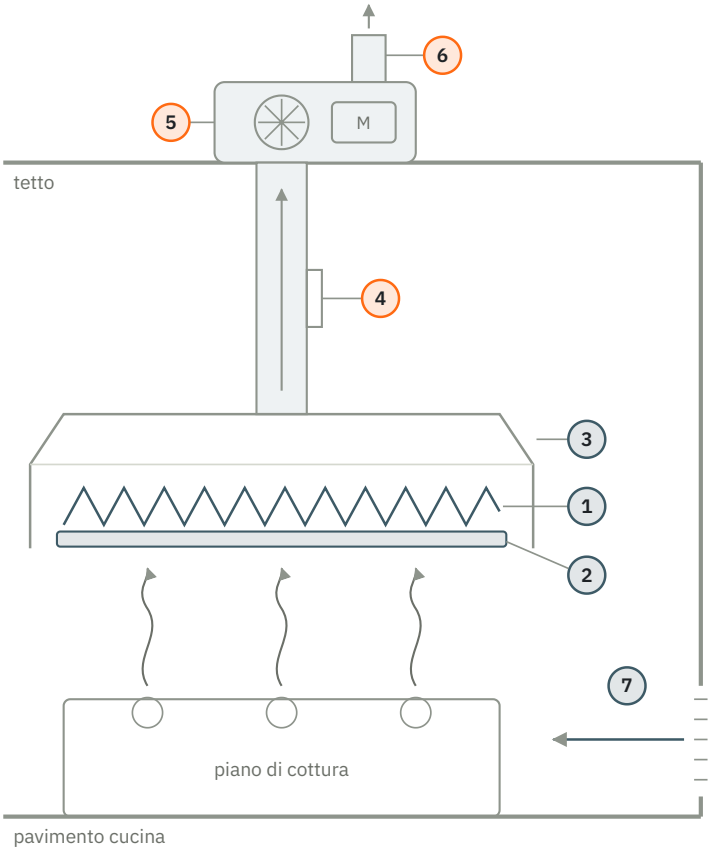
In caso di incendio o ispezione conta poter dimostrare le pulizie fatte: per questo la guida chiude con un registro da compilare.

02
COME È FATTO L'IMPIANTO

L'aria carica di grasso sale dal piano cottura, attraversa i filtri, entra nel canale, passa dall'aspiratore ed esce sul tetto; da griglie o bocchette entra aria fresca a sostituirla.

Il grasso si ferma nei filtri: quello che passa finisce in canale e aspiratore

Impianto di aspirazione di una cucina professionale, vista di lato



Chi pulisce cosa

Personale · Impresa / tecnico

1. **Filtri a labirinto** — fermano il grasso · ogni giorno
2. **Vaschetta raccogli-grasso** — svuotare ogni sera
3. **Cappa (plenum)** — dietro i filtri · ogni settimana
4. **Canale con portello** — ispezione e pulizia · 1-12 mesi
5. **Aspiratore e motore** — girante con il canale · motore 1 anno
6. **Uscita a tetto** — insieme al canale
7. **Aria di reintegro** — griglie sempre libere

Le parti in blu (1, 2, 3, 7) le cura il personale ogni giorno o ogni settimana; quelle in arancione (4, 5, 6) richiedono un'impresa o un tecnico.

03
CALENDARIO DI PULIZIA

Il personale pulisce ogni giorno filtri e superfici; il canale e il ventilatore vanno controllati e puliti da un'impresa specializzata con una frequenza legata a quanto e come si cucina.

QUANDO	COSA	CHI
Ogni sera, a fine servizio	Svuotare e lavare le vaschette raccogli-grasso; passare superfici esterne e bordo della cappa con sgrassatore	Personale

QUANDO	COSA	CHI
Ogni giorno (friggitrici, piastre, grill) · ogni 2–3 giorni (uso leggero)	Smontare e lavare i filtri a labirinto	Personale
Ogni settimana	Pulire l'interno della cappa (plenum) dietro i filtri, le guide dei filtri e le luci	Personale
Ogni mese	Controllare a vista il ventilatore dal portello, se accessibile: grasso sulla girante, rumori, vibrazioni	Responsabile di cucina
Ogni 1–12 mesi (vedi sotto)	Ispezione e pulizia di canale, ventilatore e uscita a tetto, con verbale e foto prima/dopo	Impresa specializzata
Ogni anno	Controllo del motore del ventilatore: cuscinetti, assorbimento elettrico, cinghia se presente	Manutentore elettromeccanico

TIPO DI CUCINA	ISPEZIONE DEL CANALE (NFPA 96)
Combustibile solido: forno a legna, brace, carbone	Ogni mese
Volume alto: 24 ore su 24, griglia, wok	Ogni 3 mesi
Volume medio: ristorante tradizionale	Ogni 6 mesi
Volume basso: uso stagionale o saltuario	Ogni anno

Se l'ispezione trova grasso accumulato, si pulisce.

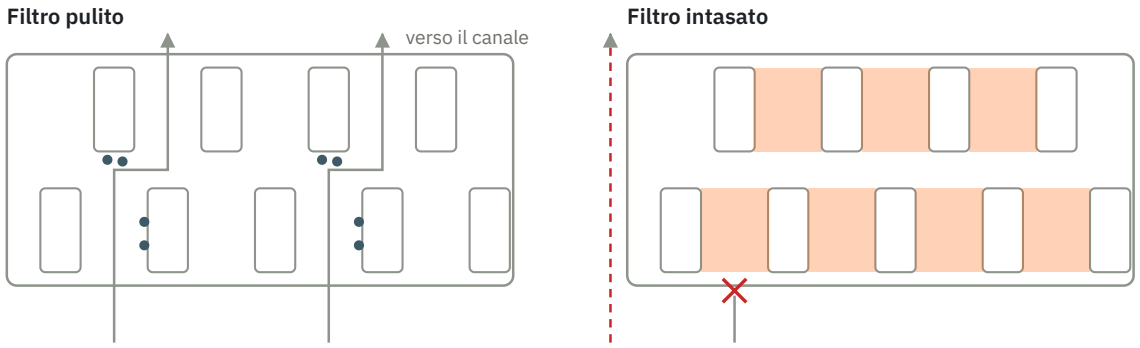
In Italia la serie di norme UNI EN 16282 regola la progettazione degli impianti di ventilazione delle cucine professionali, ma non fissa un calendario unico di pulizia: lo stabiliscono il piano di autocontrollo, il responsabile della sicurezza e spesso l'assicurazione. Le frequenze dello strumento sono quelle della norma americana NFPA 96, un riferimento internazionale molto usato.

04
PULIZIA DEI FILTRI A LABIRINTO, PASSO PER PASSO

I filtri a labirinto fermano il grasso facendo cambiare direzione all'aria più volte: funzionano solo se i canali tra le lamelle sono liberi.

Il filtro funziona finché i canali tra le lamelle restano liberi

Filtro a labirinto in sezione: l'aria sale dal basso verso il canale



fumi e grasso dal piano cottura
l'aria cambia strada, il grasso urta le lamelle e resta

lamelle incrostate: l'aria passa poco, fumo in cucina
da bordi e fessure il grasso va dritto nel canale

Un filtro intasato non trattiene più il grasso: lo lascia passare dai bordi e intanto riduce l'aspirazione.

1. ☐ **Spegni i fuochi e lascia raffreddare** la cappa: grasso caldo e lamiera calda bruciano.
2. ☐ **Sfila i filtri** con i guanti, tenendoli inclinati per non far colare il grasso sul piano cottura.
3. ☐ **Metti a bagno** i filtri in acqua calda e sgrassatore alcalino per uso professionale, alla diluizione in etichetta, per almeno 30 minuti.
4. ☐ **Spazzola** le lamelle con setole morbide seguendo i canali; niente pagliette metalliche, che rigano e aprono le giunture.
5. ☐ **Risciacqua** con acqua calda e guarda controluce: la luce deve passare tra le lamelle in modo uniforme.
6. ☐ **In alternativa, lavastoviglie:** i filtri inox anche in lavastoviglie professionale, da soli e con ciclo intensivo; quelli in alluminio meglio a mano, perché i detergenti forti li anneriscono.

7 ☐ **Lascia asciugare** completamente prima di rimontarli.

8 ☐ **Rimonta** con le lamelle nel verso giusto e lo scolo verso la vaschetta, senza fessure tra un filtro e l'altro.

Quando sostituirli. Lamelle piegate, saldature aperte o fori fanno passare il grasso: un filtro rovinato va cambiato, non raddrizzato. Tieni sempre un set di ricambio, così la cappa non lavora mai senza filtri mentre gli altri sono a bagno.

05
CAPPA, CANALE E ASPIRATORE: CHI FA COSA

Il personale tiene pulito tutto ciò che si raggiunge senza attrezzi; dentro il canale e nel ventilatore entra solo chi ha attrezzatura, formazione e rilascia un verbale.

PARTE	PERSONALE DI CUCINA	TECNICO O IMPRESA
Filtri e vaschette	Lavaggio giornaliero	Sostituzione dei filtri rovinati
Interno cappa (plenum)	Pulizia settimanale dietro i filtri	Pulizia a fondo durante l'intervento sul canale
Canale	**Mai: non si apre e non si gratta**	Ispezione dai portelli, pulizia, foto prima/dopo
Ventilatore (girante e cassa)	Solo controllo a vista e dei rumori	Pulizia della girante, controllo dell'equilibratura
Motore, cinghia, regolatore	**Mai**	Cuscinetti, assorbimento, tensione cinghia, regolatore di velocità
Uscita a tetto o a parete	**Mai**	Pulizia del terminale e della zona circostante

Prima di ogni intervento sul ventilatore si toglie tensione dal quadro e si aspetta che la girante sia ferma: un aspiratore può continuare a girare per inerzia o ripartire se comandato da un altro interruttore.

Portelli d'ispezione. Se il canale non ha portelli per vedere e pulire l'interno, chiedi all'impresa di installarli: senza accesso il canale non si può pulire davvero.

06
QUANDO L'ASPIRAZIONE CALA: DIAGNOSI RAPIDA

Nove volte su dieci la causa è lo sporco; il resto è meccanico o elettrico. Parti sempre dai controlli in alto nella tabella, che sono i più semplici.

COSA NOTI	CAUSA PROBABILE	COSA FARE
Il fumo esce dai bordi della cappa	Filtri intasati o montati con fessure	Lava i filtri e controlla che coprano tutta l'apertura.
Cadono gocce di grasso dalla cappa	Vaschette piene, condensa nel plenum	Svuota le vaschette e pulisci l'interno della cappa.
Aspira poco anche con filtri puliti	Canale o girante incrostati	Chiama l'impresa per ispezione e pulizia.
Aspira poco dopo un intervento elettrico	Motore trifase che gira al contrario	Fai invertire due fasi da un elettricista.
Ronzio, vibrazioni, rumore che cresce	Girante sbilanciata dal grasso, cuscinetti usurati	Pulizia della girante e controllo dei cuscinetti.
Cigolio o fischio, velocità che cala	Cinghia allentata o consumata (aspiratori a trasmissione)	Tensionare o sostituire la cinghia.
Il motore si ferma o scatta la protezione	Motore surriscaldato o guasto, condensatore esaurito (monofase)	Verifica del motore e del condensatore.
Odore di fumo in sala o nei locali vicini	Aspirazione insufficiente o aria di reintegro mancante	Pulizia generale e verifica che entri aria fresca in cucina.
Odore di bruciato o grasso caldo dal canale	Grasso accumulato vicino a una fonte di calore	Spegni i fuochi e fai ispezionare subito il canale.

Aria di reintegro. Una cappa toglie aria dalla cucina: se la stessa quantità non rientra da griglie o da un impianto di immissione, l'aspiratore lavora in depressione e aspira poco, e le porte sbattono. Non chiudere le griglie di ventilazione per il freddo.

07
COSA NON FARE

- **Non cucinare senza filtri**, nemmeno per poco: il grasso va dritto nel canale e sul ventilatore.
- **Non spegnere l'aspiratore subito** a fine servizio: lascialo girare qualche minuto perché smaltisca fumo e vapore rimasti.
- **Non usare acqua sul grasso che brucia**: si spegne soffocando la fiamma con coperchio, coperta antifiamma o estintore adatto ai grassi da cucina.
- **Non flambare sotto filtri sporchi**: la fiammata accende il grasso dei filtri.
- **Non spruzzare acqua o sgrassatore sul motore** e sulle parti elettriche dell'aspiratore.
- **Non graffiare i filtri** con pagliette o raschietti: le lamelle rovinate non fermano più il grasso.
- **Non tappare le griglie di ventilazione** della cucina: senza aria di reintegro la cappa non aspira.
- **Non rimandare la pulizia del canale** perché «la cappa sembra pulita»: lo sporco pericoloso è quello che non si vede.

08
REGISTRO PULIZIE DA STAMPARE

Stampalo e appendilo vicino alla cappa: una riga per settimana, una sigla per ogni lavoro fatto. Conservalo insieme ai verbali dell'impresa.

SETTIMANA DAL	FILTRI LAVATI (GIORNI)	VASCHETTE SVUOTATE	INTERNO CAPPA	CONTROLLO VENTILATORE	NOTE	FIRMA
	L M M G V S D					
	L M M G V S D					
	L M M G V S D					
	L M M G V S D					
	L M M G V S D					

INTERVENTI DELL'IMPRESA SUL CANALE

DATA	IMPRESA	PARTI PULITE (CAPPA, CANALE, VENTILATORE, USCITA)	VERBALE N.	PROSSIMO INTERVENTO

FONTI

- NFPA 96, tabella delle ispezioni per accumulo di grasso (riportata nel California Mechanical Code 514.3)
- UNI EN 16282-1, componenti per la ventilazione delle cucine professionali
- Pulizia cappe ristoranti: ammollo dei filtri a labirinto
