

MINISTERO DELL'INTERNO

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO, DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE  
DIREZIONE CENTRALE PER LA PREVENZIONE E LA SICUREZZA TECNICA  
AREA PREVENZIONE INCENDI

(Chiarimento)  
PROT. n° 0004670

Roma, 08 aprile 2013

OGGETTO: Utilizzo di piastre ad induzione in camere d'albergo. Quesito

In riferimento al quesito pervenuto con la nota prot. 17577 del 06/11/2012 si formulano le seguenti considerazioni.

Con la nota n° P1307/4122/1 sott. 3 del 14 dicembre 2000, quest'Ufficio ha consentito l'impiego, all'interno delle camere delle attività ricettive turistico-alberghiere, di ferri da stiro e bollitori elettrici, a condizione che siano fornite ai clienti idonee istruzioni sul corretto utilizzo di tali apparecchi.

Si ritiene che tale possibilità possa essere prevista anche per le piastre ad induzione magnetica caratterizzate dall'assenza di fiamma e di resistenza in vista.

Tanto sopra premesso, si concorda con il parere espresso al riguardo da codesta Direzione Regionale VV.F.

**Parere della Direzione Regionale**

Si trasmette il quesito proposto dal Comando di Sondrio inerente l'oggetto,

Il Comitato Tecnico Regionale, organo tecnico consultivo territoriale, ai sensi dell'art.22 del D.L.vo 139/2006, nella seduta del 30/10/2012, ha esaminato il quesito esprimendo il parere di seguito riportato, ritenendo necessaria l'acquisizione del parere della Direzione Centrale Per la Prevenzione e Sicurezza Tecnica.

**Possibilità di utilizzare all'interno delle camere di albergo piastre ad induzione, caratterizzate dall'assenza di fiamma, assenza di resistenza in vista, attivazione solo in presenza di pentolame con fondo magnetico.**

In considerazione delle caratteristiche delle piastre ad induzione si ritiene che le stesse possano considerarsi escluse dai divieti previsti all'art.17.3 del DM 9/04/1994.

Si resta in attesa delle determinazioni di codesta Direzione.

**Parere del Comando**

L'ing. XXXXX ha formulato il quesito allegato alla presente, relativamente alla possibilità di installare nelle camere di albergo, piani di cottura ad induzione, non dotati di resistenza elettrica in vista, né assimilabili ai tradizionali fornelli usati per il riscaldamento delle vivande all'interno di attività ricadenti nel campo di applicazione del DM 09/04/1994 e più specificatamente all'art. 17.3

La nota prot. n° P1307/4122/1 sott. 3 del 14 dicembre 2000 di questo Ministero, relativa all'utilizzo di ferri da stiro e di bollitori elettrici nelle attività alberghiere ricadenti nel campo di applicazione del DM 9/4/1994, non vieta espressamente l'uso di apparecchi con resistenza non in vista.

Le installazioni proposte, secondo quanto rappresentato sopra rappresentato dal tecnico, non hanno resistenze elettriche in vista.

Questo Comando pertanto, ritiene che tali installazioni siano congrue con quanto definito dalla nota ministeriale sopra citata.

**Richiesta del tecnico**

La sottoscritta XXXXX .... (omissis N.d.R.); in riferimento al D.M. 9 aprile 1994, art. 17.3, ove sono recitati i divieti da esporre nelle camere d'albergo: " .. divieto di: impiegare fornelli di qualsiasi tipo per il riscaldamento delle vivande, stufe ed apparecchi di riscaldamento o di illuminazione in genere a funzionamento elettrico con resistenza in vista o alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi, ..." ..

Chiede

La possibilità di installare nelle camere d'albergo, dei piani di cottura ad induzione, non essendo dotati di resistenza in vista, né assimilabili ai tradizionali fornelli usati per il riscaldamento delle vivande.

Questo quesito, scaturisce dalle mutate esigenze della clientela alberghiera e dalla conseguente necessità degli albergatori di fornire un'offerta che soddisfi la domanda sempre più variegata di camere e di "mini appartamenti" o suites dotati di angoli di cottura. Questo ha portato gli stessi, a sentire la necessità di dotare alcune camere di angoli cottura, mantenendo però la destinazione prevalente della struttura ricettiva come alberghiera.

Si richiede pertanto, anche alla luce che nei residence questo è permesso, tenendo inoltre presente l'evolversi della tecnologia che ha portato alla realizzazione delle piastre ad induzione, di poterle installare nelle camere d'albergo.

Sottolineando, che il principio di funzionamento dei piani cottura ad induzione, si basa su delle speciali bobine che, poste sotto il piano cottura in vetro ceramica, generano un campo magnetico, il quale viene direttamente trasferito al pentolame, convertendosi in calore, vi elenco di seguito alcune delle caratteristiche salienti di questi piani:

1. Assenza di fiamma;
2. Superficie piana, quindi assenza del pericolo di ribaltamento delle pentole;
3. Le zone di cottura sono dotate di riconoscimento automatico della pentola e si attivano solo in presenza di pentolame con fondo magnetico;
4. Il piano in vetroceramica viene scaldato unicamente dal calore del pentolame stesso;
5. La parte di vetroceramica che circonda la zona di cottura resta fredda, quindi non esiste il rischio di scottature;

Sperando di essere stata esaustiva, fiduciosa in un Vostro assenso, a disposizione per qualsiasi chiarimento porgo distinti saluti.