

Cappe di aspirazione professionali: importanza e funzioni

Pubblicato: Mercoledì 1 Marzo 2023



Le Cappe di Aspirazione Professionali: Perché Sono Cruciali

Se si parla di cucine professionali per attività commerciali e pubblici esercizi, non si può non affrontare l'importanza che rivestono le attrezzature. Immaginate un imprenditore alle prese con l'avvio della sua nuova attività di ristorazione oppure chi vuole rinnovare l'equipaggiamento tecnico di una gastronomia o l'albergatore alle prese col rifacimento della cucina dell'hotel: una delle prime scelte che dovrà fare riguarderà l'acquisto di una **cappa professionale**. Sbagliare potrebbe pregiudicare il successo dell'attività stessa. Vediamo perché.

A cosa serve la cappa di aspirazione

La cappa di aspirazione è un'attrezzatura essenziale in cucina, sia in quella professionale che in quella familiare, poiché consente di assorbire gli odori dei cibi e rende meno insalubre l'aria all'interno dei locali dove sono preparati e cucinati i pasti.

Parliamo di un dispositivo che non deve soltanto rispettare norme di legge che stabiliscono precisi requisiti di prestazione e funzionamento, ma deve anche soddisfare alti criteri di qualità.

L'utilizzo di cappe di aspirazione di alta qualità è infatti fondamentale per garantire la sicurezza, la produttività e l'efficienza nella propria attività. Una cappa aspirante inefficiente o non adeguata alle dimensioni della cucina può generare e trattenere grandi quantità di vapore e fumo.

Un problema non da poco che potrebbe essere causa, tra l'altro, anche di cattivi odori in cucina e perfino in sala, provocando imbarazzo e malcontento nei clienti.

Cappe professionali efficienti e rispondenti alle esigenze del locale sono risolutive per mantenere in perfetta funzionalità tutte le attrezzature, evitando che il fumo, il vapore e soprattutto il grasso si depositino sugli elettrodomestici e ne danneggino il funzionamento.

Cappe aspiranti professionali: i modelli

Esistono svariati modelli che sono differenti per dimensioni, per struttura e per modalità di aspirazione.

La versione classica è la cappa aspirante a parete, ideata per essere posizionata su una delle pareti della cucina, in modo tale che la struttura risulti parallela al piano cottura. Le cappe snack vengono generalmente installate in cucine dove la produzione dei fumi è bassa, dove la preparazione dei piatti produce vapori e non fumi pesanti, come quelli emanati dalle friggitrici. Le cappe centrali, invece, sono posizionate al di sopra di una cucina ad isola ed esattamente sopra i fuochi. Si differenziano dagli altri modelli per una più ampia dimensione.

Ma i differenti apparecchi si differenziano non solo a seconda della struttura. Considerando il processo interno, è possibile optare per cappe aspiranti a carboni attivi, cappe di aspirazione con sbocco in canna fumaria e cappe UV.

Nel primo caso, i cattivi odori vengono filtrati e successivamente depurati, per poi essere rilasciati nell'ambiente esterno sotto forma di vapore acqueo.

In presenza della canna fumaria, l'aria aspirata viene direttamente eliminata all'esterno attraverso appositi condotti. Le cappe UV, invece, consentono di risparmiare energia quando si lavora con portate d'aria limitate. Questa tecnologia riduce notevolmente la formazione di strati di grasso e previene la produzione di cattivi odori da cottura.

Riduzione del rumore e dei costi energetici

Abbiamo visto come una cappa aspirante professionale abbia la principale funzione di filtrare l'aria e rimuovere lo sporco, affinché l'atmosfera all'interno della cucina risulti più pulita e meno pesante. Ma ci sono altre due funzioni che non vanno sottovalutate, la riduzione del rumore e il risparmio energetico.

Alcuni modelli di cappe professionali sono molto rumorosi, a causa del meccanismo di aspirazione dell'aria, che viene introdotta con forza nei condotti di aerazione. Per questo motivo, fra le valutazioni da fare prima dell'acquisto, è importante considerare anche il livello di rumorosità del dispositivo.

Ecco che gli impianti di aspirazione silenziosi, dotati di un sistema interno che riduce i rumori, non disturbano l'ambiente cucina, rendendolo indubbiamente più efficiente.

Non dimentichiamoci del fattore efficienza energetica. Una buona cappa dispone di un'ottima operatività, del motore e del ventilatore, in grado di ridurre i livelli di rumorosità e migliorare i filtri anti grasso. L'efficienza energetica dell'impianto garantisce un risparmio significativo, assicurando benefici economici e ambientali.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

