

Cosa chiedere quando acquistiamo una pentola a pressione

- Dichiarazione di conformità
- Manuale d'uso
- Presenza della marcatura CE obbligatoria
- La verifica della presenza di tutti i dispositivi di sicurezza
- Verificare la corretta indicazione (spesso sul fondo della pentola) altre volte sul coperchio di:
 - fabbricante o distributore, lotto di fabbricazione, anno di fabbricazione;
 - pressione di funzionamento, pressione massima consentita, capacità;
 - per le pentole con riscaldamento integrato anche il voltaggio e potenza;

Per maggiori informazioni

Per un approfondimento tecnico e legale Vi rimandiamo a quanto stabilito dalla:

- Dir. 29 maggio 1997, n. 97/23/CE "Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di attrezzature a pressione" Pubblicata nella G.U.C.E. 9 luglio 1997, n. L 181 e recepita in Italia con D.M. 23 settembre 1999, con D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 93 e con D.M. 7 febbraio 2001
- Normativa tecnica UNI EN 12778-2006
- Codice del consumo
- Sicurezza generale dei prodotti.

"L'autorità competente, per evitare rischi al consumatore, può obbligare il produttore al ritiro o al richiamo del prodotto dal mercato".



Questa comunicazione è rivolta a tutti gli operatori economici che pongono in commercio, a vario titolo, pentole e a coloro i quali, per la loro funzione o posizione aziendale, sono chiamati a valutare ed a scegliere le pentole da vendere.



Associazione fabbricanti italiani
articoli casalinghi

FEDERATA



FEDERAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI NAZIONALI
DELL'INDUSTRIA MECCANICA VARIA ED AFFINE



CONFINDUSTRIA

IN COLLABORAZIONE CON



via Scarsellini 13 - 20161 Milano (Italy)
tel. +39 0245418.500 - fax +39 0245418.545
fiac@anima.it - www.assoziazionefiac.it

FIAC rappresenta all'interno di ANIMA (Federazione delle Associazioni Nazionali dell'Industria Meccanica Varia e Affine), i fabbricanti italiani di casalinghi in metallo, un settore in cui operano circa 3900 addetti e che fattura 770 milioni di euro all'anno, con una quota export consolidata del 70% (dato consuntivo 2011).

Come scegliere la tua pentola a pressione?



italiana
sicura
di qualità

a cura di Fiac - federata ANIMA/Confindustria | gennaio 2013

Conosci il prodotto

La corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti è la vera risposta alla commercializzazione di pentole a pressione prive degli standard previsti dalle normative europee e tecniche in materia di sicurezza del prodotto e a tutela del consumatore.

FIAC offre al produttore e al consumatore gli strumenti e le informazioni necessarie ad identificare le pentole a pressione che rispettano le caratteristiche principali richieste dalla legge per poterle distinguere dai prodotti privi di conformità alle norme.

Una pentola a pressione che non rispecchia le caratteristiche previste dalla legge non può essere messa in commercio e può costituire una potenziale fonte di pericolo per gli utilizzatori finali.

Pentola a pressione? Un bene per la salute

La pentola a pressione è uno strumento per la cottura il cui funzionamento si basa sul rapporto fra temperatura e pressione. All'interno della pentola, chiusa ermeticamente con un apposito coperchio, la temperatura supera i 100 gradi centigradi e la conseguente presenza di vapore causa un aumento della pressione interna, situazione che non si può ottenere utilizzando recipienti di cottura normali. La cottura degli alimenti a temperature così elevate permette una notevole diminuzione dei tempi necessari per la preparazione.

Consente la migliore preservazione del contenuto proteico in conseguenza della minore ossidazione dei cibi.

Le tipologie esistenti

La produzione di pentole a pressione si caratterizza per differenti tipologie secondo la fonte di calore utilizzata:

- Scaldate con corrente elettrica con fonte di riscaldamento integrata o su piastra.
- Riscaldate con gas
- A seconda della tipologia del sistema di chiusura del coperchio:
 - coperchio ad incastro rigido o flessibile
 - coperchio con chiusura a baionetta
 - coperchio con chiusura a ganascia.



Cosa verificare per salvaguardare la tua sicurezza?

Tutte le tipologie di pentole a pressione devono essere progettate, fabbricate, controllate e dotate dei necessari accessori in modo da garantirne la sicurezza in base alle istruzioni del fabbricante o in condizioni ragionevolmente prevedibili.

A tale scopo, prima dell'immissione sul mercato, ogni fabbricante di pentola a pressione deve sottoporre ciascuna tipologia di attrezzatura ad una procedura di valutazione di conformità presso un Organismo Notificato, cioè un ente terzo che certifichi l'applicazione delle specifiche tecniche e di sicurezza. Tra i requisiti fondamentali sono previsti:

■ le caratteristiche dei materiali:

I materiali utilizzati per la costruzione della pentola a pressione, devono avere caratteristiche meccaniche idonee, una resistenza chimica adeguata, non devono essere sensibili all'usura e devono essere compatibili con il contatto con gli alimenti

■ le caratteristiche di costruzione:

La pentola a pressione deve essere progettata e costruita di modo che la sua manutenzione si esaurisca con una semplice pulizia. Per questo deve essere facile da pulire all'interno e all'esterno, non deve presentare spigoli vivi, sporgenze, bolle d'aria o difetti del materiale che possano ferire l'utilizzatore; i coperchi devono essere facili da applicare e sicuri quando la pentola è in pressione

■ le qualità dei manici, devono essere solidi, duraturi, facili da utilizzare e resistenti alle alte temperature ed in numero minimo di due per garantire una presa salda con entrambe le mani

■ i dispositivi di sicurezza: ogni pentola a pressione deve essere dotata di:

- un dispositivo di controllo della pressione
- un indicatore della pressione
- un dispositivo di sicurezza
- un dispositivo di decompressione
- un sistema di sicurezza all'apertura.

1. Dispositivo di controllo della pressione

È un dispositivo che ha lo scopo di stabilizzare la pressione all'interno dell'attrezzatura durante l'utilizzo. Il più comune è quello a peso, ma in commercio si possono trovare differenti sistemi. Spesso tale dispositivo funge anche da dispositivo di decompressione.

2. Indicatore di pressione

È un dispositivo visivo e/o acustico atto a segnalare l'esistenza di pressione all'interno della pentola. Alcuni produttori hanno scelto di utilizzare l'indicatore di pressione, o completamente rosso o solo con l'apice di colore rosso, ma è possibile trovare apparecchiature con sistemi differenti. Questo dispositivo ha la funzione di permettere all'utilizzatore di accertarsi facilmente che l'apertura non presenta alcun pericolo. In alcuni casi quest'ultimo dispositivo è accoppiato al sistema di sicurezza all'apertura.

3. Dispositivo di sicurezza

È un dispositivo che ha lo scopo di evitare che la pentola superi la pressione di sicurezza. Ciò può avvenire per un malfunzionamento del dispositivo di controllo di pressione dovuto, nella maggioranza dei casi, all'otturazione dello stesso per mancanza di manutenzione e/o pulizia.

Il dispositivo di sicurezza deve essere progettato in modo da evitare che, una volta intervenuto, il getto diretto di vapore possa colpire l'utilizzatore, i manici della pentola e comunque non deve spegnere la fiamma del bruciatore a gas regolata sul minimo.

"La mancanza di uno dei dispositivi può compromettere la sicurezza di una pentola a pressione"

4. Dispositivo di decompressione

È un dispositivo per ridurre la pressione interna della pentola mediante una fuoriuscita del vapore accumulato. Ciò deve avvenire senza alcun pericolo per l'utilizzatore.

Esistono due tipologie:

■ accoppiato:

dispositivo accoppiato al sistema di sicurezza all'apertura della pentola a pressione il quale impedisce l'apertura finché non viene attivato.

■ non accoppiato:

dispositivo di decompressione indipendente dal sistema di sicurezza all'apertura della pentola.

5. Sistema di sicurezza all'apertura

È un dispositivo, manuale o automatico, destinato ad impedire l'apertura della pentola quando essa è in pressione. Il sistema di bloccaggio serve per impedire l'apertura accidentale del coperchio quando la pentola è in pressione: ciò per evitare il rischio di proiettare, oltre al coperchio, il contenuto bollente della pentola.

Molti costruttori hanno scelto di accoppiare tale dispositivo con il dispositivo indicatore di pressione. Fintanto che l'utilizzatore non interviene azionando il dispositivo di decompressione togliendo pressione, l'indicatore di pressione impedirà l'apertura tramite la maniglia del coperchio.

Come scegliere la tua pentola a pressione? Come scegliere la tua pentola a pressione? Come scegliere la tua pentola a pressione? Come scegliere la tua pentola a pressione?