



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

**AGENZIA PROVINCIALE PER LA
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**



SETTORE ALIMENTARE

“Panificazione, pasticceria ed affini con consumo di farina non superiore a 1500 kg/g”

“Trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi, funghi esclusa la surgelazione con produzione non superiore a 1000 kg/g”.

“Trasformazione e conservazione carne esclusa la surgelazione con produzione non superiore a 1000 kg/g”

“Lavorazione e conservazione pesce ed altri prodotti alimentari marini esclusa surgelazione con produzione non superiore a 1000 kg/g”

“Lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo di materie prime non superiori a 1000 kg/g”

“Trasformazioni lattierocasearie con produzione non superiore a 1000 kg/g”

LIBRETTO PER IL SETTORE ALIMENTARE

AUTORIZZAZIONE IN VIA GENERALE

(delibera della G.P. del 17 novembre 2000 n.2898)

Produzione complessiva:

prodotto	kg/giorno	kg/settimana	segatura (kg/sett)
panificazione, pasticceria ed affini			-----
trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi,			-----
trasformazione e conservazione carne			
lavorazione e conservazione pesce			
altre lavorazioni manifatturiere alimentari			-----
trasformazioni lattierocasearie			

Scheda riepilogativa dei punti di emissione:

Unità produttive:

Lavorazione		Emissione	Portata	Altezza dal suolo	Diametro o lati	Sistema di abbattimento
sigla (1)	descrizione (2)	sigla (3)	(Nm ³ /h)	(m)	(m) o (m x m)	tipologia (4)

Unità termiche:

Unità termica sigla (1)	Emissione sigla (3)	Combustibile utilizzato	Potenzialità termica	
			<input type="checkbox"/> kcal/h	<input type="checkbox"/> kW (5)

(1) indicare in ordine progressivo le sigle delle unità produttive: M1, M2, M3,

(2) descrivere le lavorazioni che generano l'emissione;

(3) indicare in ordine progressivo le sigle dei punti di emissione: E1, E2, E3,

(4) indicare la tipologia del sistema di abbattimento: tessuto, ciclone, carbone attivo, ad umido, post-combustore

(5) 1 kW corrisponde ad 860 kcal/h

- Eventuali riferimenti a precedenti autorizzazioni specifiche da sostituire:

- Allegare una planimetria generale dello stabilimento con indicata la collocazione delle unità produttive ed i relativi punti di emissione

- Allegare estratto mappa con evidenziata l'ubicazione dell'insediamento

Eventuali altre comunicazioni:

.....

.....

(autorizzazione)

SETTORE ALIMENTARE

Attività a ridotto inquinamento atmosferico
(DPR 25 luglio 1991, Allegato 2, punti 9, 19, 20, 22, 25 e 31)

- A - “Panificazione, pasticceria ed affini con consumo di farina non superiore a 1500 kg/g”
- B - “Trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi, funghi esclusa la surgelazione con produzione non superiore a 1000 kg/g”.
- C - “Trasformazione e conservazione carne esclusa la surgelazione con produzione non superiore a 1000 kg/g”
- D - “Lavorazione e conservazione pesce ed altri prodotti alimentari marini esclusa surgelazione con produzione non superiore a 1000 kg/g”
- E - “Lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo di materie prime non superiori a 1000 kg/g”
- F - “Trasformazioni lattierocasearie con produzione non superiore a 1000 kg/g”

1 - Generalità

1A – Panificazione e pasticceria

1.A.1- Fasi della lavorazione:

nell'attività di panificazione, pasticceria ed affini si possono distinguere le seguenti fasi lavorative:

- scarico e conservazione delle materie prime
- movimentazione delle materie prime
- preparazione di lieviti ed impasti
- lavorazione dell'impasto
- formatura dei prodotti
- lievitazione
- cottura in forno
- friggitura
- confezionamento, pesatura, etichettatura
- spedizione

1.A.2- Emissioni in atmosfera:

1.A.2.1- Lavorazioni che possono dare luogo ad emissioni in atmosfera:

possono dar luogo ad emissioni significative in atmosfera le lavorazioni relative alla fase di movimentazione delle materie prime (farine e simili, zucchero, cacao ed altre materie polverulento) e le unità termiche qualora alimentate a combustibile.

1.A.2.2- Emissioni trascurabili:

sono da considerare trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di lievitazione, cottura e friggitura, dal confezionamento e dal lavaggio degli attrezzi.

Sono escluse dal campo di applicazione del D.P.R. 203/88 le emissioni provenienti dal forno di cottura (punto 1 del D.P.C.M. 21 luglio 1989 - *Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni ...*).

1.B – Trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi e funghi

1.B.1- Fasi della lavorazione:

nell'attività di trasformazione e conservazione di frutta, ortaggi e funghi si possono distinguere le seguenti fasi lavorative:

- ricevimento e scarico delle materie prime
- conservazione delle materie prime in celle frigo
- scongelamento
- lavaggio, selezionatura, cernita e lavorazione a freddo
- trattamento antiossidante
- cottura
- essiccazione
- confezionamento (sotto vuoto, in liquidi specifici, in atmosfera inerte)
- pastorizzazione
- surgelazione*
- pesatura, etichettatura
- conservazione
- spedizione

* la fase di surgelazione è esclusa dal provvedimento di autorizzazione in via generale.

1.B.2- Emissioni in atmosfera:

1.B.2.1- Lavorazioni che possono dare luogo ad emissioni in atmosfera:

le emissioni significative in atmosfera per questa tipologia di attività sono quelle derivanti dalle unità termiche.

1.B.2.2- Emissioni trascurabili:

sono da considerare trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di trattamento antiossidante, cottura, essiccazione, pastorizzazione e similari, dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo.

1.C – Trasformazione e conservazione carne

1.C.1- Fasi della lavorazione:

nell'attività di trasformazione e conservazione della carne si possono distinguere le seguenti fasi lavorative:

- ricevimento e scarico della merce
- conservazione della carne in celle frigo separate (fresca, congelata, qualità diverse)
- scongelamento
- sezionatura e lavorazione a freddo

- salatura
- siringatura
- zangolatura
- formatura
- asciugatura
- cottura
- affumicatura (tradizionale con generatori di fumo o con fumo liquido)
- surgelazione*
- stagionatura
- confezionamento, pesatura, etichettatura
- conservazione
- spedizione

* la fase di surgelazione è esclusa dal provvedimento di autorizzazione in via generale.

1.C.2- Emissioni in atmosfera:

1.C.2.1- Lavorazioni che possono dare luogo ad emissioni in atmosfera:

possono dar luogo ad emissioni significative in atmosfera le lavorazioni relative alla fase di affumicatura tradizionale, a caldo o a freddo, con generatori di fumo e le unità termiche.

1.C.2.2- Emissioni trascurabili:

sono da considerare trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di asciugatura, essiccazione e cottura, dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo.

1.D – Lavorazione e conservazione pesce

1.D.1- Fasi della lavorazione:

nell'attività di trasformazione e conservazione del pesce si possono distinguere le seguenti fasi lavorative:

- ricevimento e scarico della merce
- conservazione del pesce in celle frigo separate (fresco, congelato, ecc.)
- scongelamento
- lavaggio
- eviscerazione
- filettatura
- salatura
- asciugatura
- cottura
- affumicatura (tradizionale con generatori di fumo o con fumo liquido)
- surgelazione*
- confezionamento, pesatura, etichettatura
- conservazione
- spedizione

* la fase di surgelazione è esclusa dal provvedimento di autorizzazione in via generale.

1.D.2- Emissioni in atmosfera:

1.D.2.1- Lavorazioni che possono dare luogo ad emissioni in atmosfera:

possono dar luogo ad emissioni significative in atmosfera le lavorazioni relative alla fase di affumicatura tradizionale, a caldo o a freddo, con generatori di fumo e le unità termiche.

1.D.2.2- Emissioni trascurabili:

sono da considerare trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di asciugatura, essiccazione e cottura, dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo.

1.E – Lavorazioni manifatturiere alimentari

1.E.1- Fasi della lavorazione:

sono comprese in questo paragrafo tutte le fasi di lavorazioni manifatturiere alimentari non altrimenti normate con appositi provvedimenti.

1.E.2- Emissioni in atmosfera:

1.E.2.1- Lavorazioni che possono dare luogo ad emissioni in atmosfera:

le emissioni significative in atmosfera per queste tipologie di attività sono quelle derivanti dalle unità termiche.

1.E.2.2- Emissioni trascurabili:

sono da considerare trascurabili le emissioni provenienti dalle varie fasi di lavorazione, dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo.

1.F – Trasformazioni lattierocasearie

1.F.1- Fasi della lavorazione:

nell'attività di trasformazione lattierocasearia si possono distinguere le seguenti fasi lavorative:

- ricevimento del latte
- stoccaggio
- pastorizzazione
- coagulazione
- estrazione del siero
- maturazione della pasta
- cottura
- filatura e formatura
- raffreddamento e salatura
- asciugatura
- affumicatura
- stagionatura
- confezionamento
- spedizione

1.F.2- Emissioni in atmosfera:

1.F.2.1- Lavorazioni che possono dare luogo ad emissioni in atmosfera:

possono dar luogo ad emissioni significative in atmosfera le lavorazioni relative alla fase di affumicatura tradizionale con generatori di fumo e le unità termiche.

1.F.2.2- Emissioni trascurabili:

sono da considerare trascurabili e non soggette ad autorizzazione le emissioni provenienti dalle fasi di cottura ed asciugatura, dal confezionamento ed imballaggio, dal lavaggio degli attrezzi, dal trattamento delle acque reflue e dal ciclo del freddo.

2 - Prescrizioni relative all'installazione ed all'esercizio degli impianti

2.1 Movimentazione materie polverulenti:

gli effluenti provenienti dalla movimentazione tramite trasporto pneumatico di materie prime polverulenti, qualora non riciclati nell'ambiente di lavoro, devono essere convogliati ad un sistema di filtrazione a tessuto avente le seguenti caratteristiche:

- velocità massima di attraversamento 2,2 m/min
- grammatura minima 400 g/m²

2.2 - Affumicatura:

- possono essere affumicati al massimo 1000 kg al giorno di prodotto fresco per una produzione settimanale massima di 5000 kg;
- l'affumicatura deve essere effettuata in forni costruiti con materiale idoneo ad ospitare prodotti alimentari, dotati di generatore di fumo separato e sistemato, possibilmente, in locale apposito ed equipaggiati di sistemi per il contenimento delle emissioni;
- per la produzione di fumo possono essere usati esclusivamente segature o trucioli utilizzabili per prodotti alimentari con esclusione di essenze resinose ed esenti da pesticidi ed acaricidi;
- è ammesso l'utilizzo massimo settimanale di 50 kg di segatura o truciolo.

2.3 - Produzione di energia termica:

- le unità termiche possono essere alimentate a metano, GPL, gasolio, olio combustibile, legna tal quale, legno variamente cippato o tondelli in conformità alle specifiche fissate dalla CCIAA di Milano e Bolzano (eventualmente anche con possibilità di co-combustione);
- le unità termiche, inserite in un ciclo produttivo ed alimentate a metano o GPL con potenzialità inferiore a 3 MW e quelle alimentate a gasolio con potenzialità inferiore a 1 MW, sono considerate ad inquinamento poco significativo ai sensi del D.P.R. 25 luglio 1991; sono altresì considerate ad inquinamento poco significativo le unità termiche alimentate con legno aventi potenzialità termica inferiore a 0,5 MW; il loro esercizio non richiede autorizzazione, ma sono soggette alla denuncia ai sensi dell'art. 8 del T.U.L.P. in materia di tutela dell'ambiente dagli inquinamenti presso il Comune territorialmente competente se di potenzialità superiore a 35 kW;
- le unità termiche, inserite in un ciclo produttivo ed alimentate a metano, GPL, gasolio o biomassa con potenzialità superiore a quelle riportate al precedente capoverso, sono autorizzate in via generale per effetto della deliberazione approvativa del presente allegato;
- l'utilizzo di olio combustibile con tenori di zolfo inferiori a 0,3% e 1% è ammesso rispettivamente in unità con potenzialità termiche superiori a 1 MW e 3 MW; in entrambi i

casi l'autorizzazione all'utilizzo dell'olio combustibile è rilasciata dal Sindaco del comune competente; non è ammesso l'utilizzo di olio combustibile con tenore di zolfo superiore a 1%;

- le unità termiche che utilizzano olio combustibile alle condizioni descritte al precedente capoverso sono autorizzate in via generale per effetto della deliberazione approvativa del presente allegato;
- per tutte le unità termiche di potenzialità superiore a 6 MW, devono essere installati analizzatori in continuo dell'ossigeno libero e dell'ossido di carbonio e rivelatori della temperatura;
- le unità termiche adibite esclusivamente al riscaldamento di locali non sono soggette ad autorizzazione per le emissioni in atmosfera, ma sono soggette alla denuncia presso il Comune territorialmente competente se di potenzialità superiore a 35 kW.

3 - Valori di riferimento e manutenzione

la progettazione degli impianti deve essere tale da garantire, in tutte le condizioni di funzionamento, il rispetto dei seguenti valori di riferimento:

fase dell'attività	inquinante	mg/Nm ³
- movimentazione materie prime	polveri	20
- affumicatura	polveri	200
- unità termiche a metano o GPL (*)	NO _x	350
- unità termiche a gasolio (*)	polveri	150
	NO _x	500
- unità termiche alimentate ad olio combustibile (*)	polveri	150 (i)
	polveri	100 (ii)
	NO _x	500
- unità termiche a legna (**)	polveri	150 (i)
	polveri	50 (ii)
	NO _x	500
	CO	350

(*) il valore deve essere riferito al 3% di ossigeno

(**) il valore deve essere riferito al 11% di ossigeno

(i) per potenzialità termica inferiore o uguale a 5 MW

(ii) per potenzialità termica superiore a 5 MW

4 - Adempimenti

4.1 - Comunicazioni riguardanti le caratteristiche degli impianti e dei prodotti utilizzati:

contestualmente alla dichiarazione di avvalersi dell'autorizzazione in via generale, l'impresa, compilando le schede riportate sul retro della dichiarazione, deve:

- indicare la produzione settimanale e quella media giornaliera riguardante le fasi della lavorazione che originano emissioni in atmosfera;
- per la fase di affumicatura, indicare il consumo settimanale di segatura previsto per la produzione di fumo;
- indicare le caratteristiche dei punti di emissione, attribuendo ai medesimi un numero progressivo che tenga conto degli eventuali punti di emissione già esistenti;
- allegare una planimetria generale dello stabilimento in scala adeguata, nella quale sia indicata la collocazione dell'impianto con i relativi punti di emissione;
- allegare un estratto topografico con evidenziata l'ubicazione dell'insediamento.

4.2 - Comunicazione di messa in esercizio e messa a regime dell'impianto:

(solo per nuove installazioni, modifiche o trasferimenti)

l'impresa deve comunicare, con almeno 15 giorni di anticipo, all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente ed al Sindaco del Comune interessato, la data di messa in esercizio e di messa a regime dell'impianto. Il termine ultimo per la messa a regime dell'impianto è stabilito in 30 giorni a partire dalla data della messa in esercizio.

4.3 - Comunicazione ed effettuazione del primo autonomo controllo:

4.3.1 - Impianti esistenti:

l'impresa deve comunicare all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente ed al Sindaco del Comune interessato la data in cui vengono effettuati i prelievi; il rilevamento delle emissioni deve essere effettuato entro **sei mesi** successivi alla data di presentazione della dichiarazione di avvalersi dell'autorizzazione in via generale e devono essere determinati gli inquinanti indicati al precedente punto 3; i risultati del rilevamento effettuato devono essere trasmessi all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente ed al Sindaco entro i 15 giorni successivi alla scadenza e riportati sulla tabella relativa ai controlli del "libretto per il settore alimentare".

Sono esentati dall'effettuazione dei controlli di cui al presente punto 4.3.1 coloro che hanno effettuato l'ultimo autonomo controllo successivamente al 1 gennaio 1998, qualora prescritto dall'eventuale autorizzazione già rilasciata ai sensi del D.P.R. n. 203/88; in tale caso dovranno essere riportati i risultati analitici relativi a tale controllo.

4.3.2 - Impianti nuovi:

l'impresa deve comunicare all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente ed al Sindaco del Comune interessato, la data in cui vengono effettuati i prelievi; il rilevamento delle emissioni deve essere effettuato almeno **due volte** nell'arco dei **primi dieci giorni di marcia controllata dell'impianto a regime** e devono essere determinati gli inquinanti indicati al precedente punto 3; i risultati del rilevamento effettuato devono essere trasmessi all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente ed al Sindaco entro i 15 giorni successivi alla data di messa a regime e riportati sulla tabella relativa ai controlli del "libretto per il settore alimentare".

4.4 - Modalità di effettuazione dei controlli:

per l'effettuazione degli autonomi controlli di cui ai punti 4.3.1 e 4.3.2 e per la successiva presentazione dei relativi risultati devono essere seguite le norme UNI in merito alle "Strategie di campionamento e criteri per la valutazione delle emissioni", nonché ai metodi specifici di campionamento ed analisi per flussi gassosi convogliati.

4.5 - Controlli successivi:

- la Ditta deve effettuare autonomi controlli, determinando gli inquinanti indicati al precedente punto 3, sulle emissioni derivanti dalle unità termiche con potenzialità superiore a 3 MW alimentate a metano, GPL o gasolio e superiore a 1 MW alimentate ad olio combustibile o legna entro il **30 aprile** con cadenza **biennale**; i risultati analitici devono essere riportati sul "libretto per il settore alimentare"; non sono richiesti controlli successivi sulle emissioni derivanti da unità termiche con potenzialità inferiore a quella sopra riportata o su altre emissioni;

- la Ditta deve conservare per almeno due anni copia dei certificati analitici dei controlli effettuati sulle emissioni delle unità termiche;
- per la fase di affumicatura, la Ditta deve registrare sul “libretto per il settore alimentare” entro il **30 aprile** di ogni anno il carico di lavoro annuo e quello medio giornaliero relativo all'anno solare precedente, nonché la quantità di segatura consumata, nello stesso periodo, per produrre il fumo necessario;
la Ditta deve conservare per almeno due anni copia delle fatture di acquisto della segatura utilizzata per l'affumicatura, nonché una certificazione di idoneità all'uso alimentare della stessa.

4.6 - Cessazione dell'attività, trasferimenti e modifiche sostanziali:

la Ditta deve comunicare all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente ed al Sindaco del Comune interessato la cessazione dell'attività, i trasferimenti in altra località e le modifiche sostanziali (cambio della tipologia del prodotto utilizzato, installazione o rimozione di un sistema di abbattimento, incremento della portata dell'effluente superiore al 20%) apportate all'impianto successivamente alla presentazione della dichiarazione di avvalersi dell'autorizzazione in via generale; per il trasferimento e/o la modifica sostanziale dovrà essere utilizzato un nuovo Mod. C5.

5 - Condotti di scarico

5.1 - Punti di prelievo:

i condotti per lo scarico in atmosfera degli effluenti devono essere provvisti di idonee prese (dotate di opportuna chiusura) per la misura ed il campionamento degli effluenti, realizzate in posizione resa accessibile, a norma ENPI, al personale addetto ai controlli. Sezioni e misure del tronchetto filettato da predisporre sui condotti sono indicate nel disegno allegato all'autorizzazione.

5.2 - Altezza dei condotti:

i condotti di scarico dovranno essere realizzati in modo da consentire la migliore dispersione dell'effluente gassoso nell'atmosfera secondo le prescrizioni stabilite da eventuali norme in materia derivanti da regolamenti comunali o fissate dalla competente autorità sanitaria, tenuto conto che, sotto il profilo tecnico, sarebbe opportuno che il punto di emissione risultasse almeno 1 metro più elevato rispetto agli edifici presenti nel raggio di 10 metri e comunque non inferiore all'altezza del filo superiore delle aperture più alte dei locali abitati nel raggio di 50 metri.

6 - Altre prescrizioni

6.1 - Documentazione comprovatoria:

l'impresa deve conservare presso lo stabilimento, a disposizione degli organismi preposti al controllo, copia della documentazione trasmessa all'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente al fine di avvalersi dell'autorizzazione in via generale ed un “libretto per il settore alimentare” correttamente compilato.

6.2 - Accesso agli impianti:

i proprietari o responsabili dell'impianto dovranno lasciare libertà di accesso agli addetti ai controlli, al fine di procedere a sopralluoghi, prelievi e rilevamenti nei luoghi e negli edifici ove si svolgono le attività che producono le emissioni, ovvero in quelli in cui sono situati gli impianti da controllare.

I proprietari o i direttori responsabili degli stabilimenti, o chi ne fa le veci, sono invitati anche in via breve, a presenziare alle operazioni di controllo facendosi eventualmente assistere da un consulente tecnico, sempreché la sua reperibilità non sia di ostacolo all'inizio delle operazioni.

6.3 - Certificato di prevenzione incendi:

l'impresa è tenuta a munirsi, ove necessario, del prescritto certificato di prevenzione incendi, ovvero nulla osta provvisorio, ai sensi della vigente normativa.

Spazio riservato alle annotazioni dell'Ente controllore.

.....
.....
.....
.....
.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....

.....

Affumicatura:

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

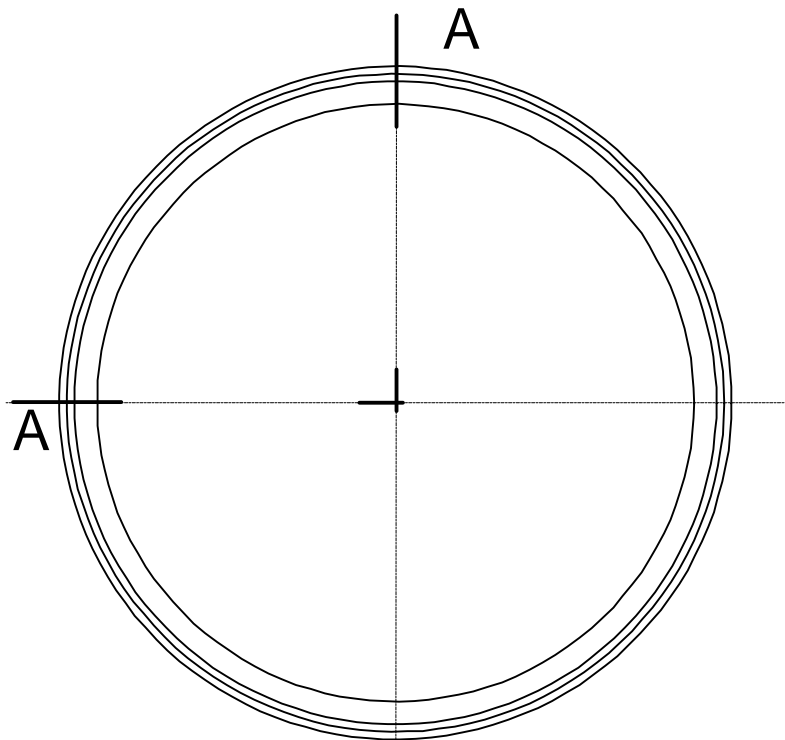
Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

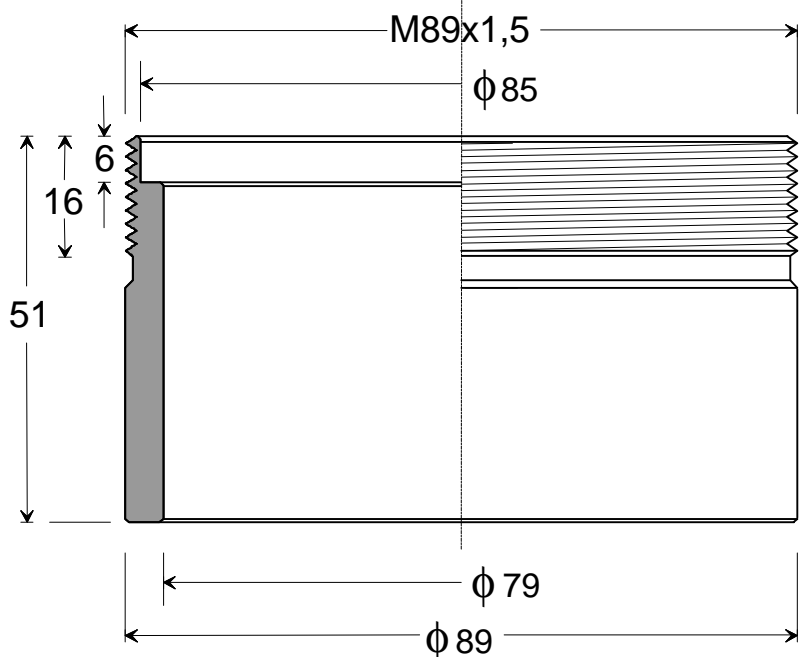
Anno	Carico di lavoro annuo (kg/anno)	Carico di lavoro medio giornaliero (kg/giorno)	Quantità di segatura consumata (kg/anno)

TRONCHETTO FILETTATO

da predisporre sul condotto di scarico
per il prelievo degli effluenti gassosi



Il punto di prelievo deve essere posizionato in un tratto di condotto rettilineo a sezione costante, possibilmente verticale, a circa 2/3 dell'altezza, con una distanza minima pari a 6 diametri dall'imbocco, o irregolarità a monte, ed a 2 diametri della sezione di efflusso. In casi eccezionali tali distanze possono essere ridotte rispettivamente a 4 e 1,5 diametri.



filetto metrico
passo 1,5

SEZIONE A-A