

# Requisiti per gli apparecchi da cucina professionali

In futuro i piani cottura, le friggitrici e le salamandre dovranno consumare meno elettricità. Per questi tre tipi di apparecchi ad alta intensità di elettricità, il Consiglio federale ha stabilito esigenze minime in termini di efficienza energetica.

I piani cottura, le friggitrici e i forni aperti per gratinare o mantenere calde le vivande con forte calore superiore (salamandre) che non soddisfano le esigenze valide dal 1° gennaio 2024 non possono più essere commercializzati, ovvero prodotti o importati. La liquidazione delle scorte di magazzino in Svizzera di apparecchi che non soddisfano le nuove esigenze è autorizzata al massimo fino al 31 dicembre 2024.

## Esigenze minime

### Campo d'applicazione ed eccezioni

Queste disposizioni riguardano i piani cottura, le friggitrici e le salamandre, purché si tratti di apparecchi elettrici professionali nuovi. Devono soddisfare le esigenze anche gli apparecchi per le cucine professionali acquistati personalmente all'estero e importati direttamente. Sono invece esclusi gli apparecchi già presenti e quelli d'occasione.

Le esigenze valgono solo per gli apparecchi con raccordo alla rete. Non sono interessate le friggitrici alimentate a gas dotate di una presa elettrica, ad esempio per il display o per la scintilla di accensione.

Non sono interessati nemmeno:

- le friggitrici da banco;
- le salamandre chiuse su tre lati con griglia amovibile;
- le piastre grill;

- i piani cottura il cui utilizzo nelle costruzioni di protezione svizzere è autorizzato dall'Ufficio federale della protezione della popolazione.

### Efficienza

Esigenze minime in termini di efficienza energetica dal 1° gennaio 2024

Piani cottura	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tecnologia a induzione; oppure</li><li>- tecnologia a infrarossi con riconoscimento della pentola non disattivabile a titolo permanente.</li></ul>
Friggitrici	<ul style="list-style-type: none"><li>- Isolamento termico della vasca: valore R minimo di 0,12 metri quadrati kelvin per watt;</li><li>- eventuali zone fredde per prolungare la durata di vita dell'olio non devono essere isolate.</li></ul>
Salamandre	<ul style="list-style-type: none"><li>- Accensione e spegnimento automatici attraverso una funzione di rilevamento del piatto;</li><li>- oltre a quest'ultimo sono consentiti anche altri modi di funzionamento (ad es. manuale, timer).</li></ul>

## Potenziale di risparmio

In vista dell'introduzione delle nuove esigenze, gli studi di casi esemplificativi erano giunti alle stime seguenti per quanto concerne gli effetti di risparmio.

	Spese supplementari per l'acquisto	Risparmio di elettricità atteso in un anno	Risparmio sui costi dell'elettricità atteso in un anno	Spese supplementari ammortizzate dopo
Piani cottura infrarossi	+3000 CHF (+15%)	4050 kWh	608 CHF	4,9 anni
Piani cottura induzione	+8000 CHF (+50%)	13'500 kWh	2025 CHF	4,0 anni
Friggitrici	+400 CHF (+10%)	1230 kWh	185 CHF	2,2 anni
Salamandre	+300 CHF (+10%)	3880 kWh	582 CHF	6 mesi

In generale, gli apparecchi più efficienti sono più cari di quelli convenzionali. Ma bastano tra sei mesi e cinque anni affinché l'investimento supplementare in un apparecchio a risparmio energetico sia compensato. A partire da allora l'azienda risparmia costantemente il denaro che non dev'essere speso per l'elettricità. La base di calcolo era di 15 ct./kWh, ma oggi spesso il prezzo dell'elettricità è più elevato.

In Svizzera, ogni anno in ambito professionale vengono venduti circa 500 piani cottura, 5000 friggitrici e 1500 salamandre. L'ipotetica durata di vita è di 20 anni per i piani cottura e 12 per le friggitrici e le salamandre. Secondo le stime, nel corso dell'intera durata di vita gli apparecchi venduti annualmente in Svizzera abbassano il consumo di elettricità di 95 gigawattora, consentendo di risparmiare 12 milioni di franchi.

### Controllo del mercato

L'UFE è responsabile della sorveglianza del mercato e controlla se le esigenze sono rispettate. I documenti tecnici dei fabbricanti e dei fornitori devono spiegare il funzionamento delle caratteristiche necessarie. Nel caso delle friggitrici, per l'isolamento termico della vasca va specificato il valore R in metri quadrati kelvin per watt a due cifre decimali e lo spessore dello strato di isolamento in millimetri.

Chi commercializza o cede apparecchi da cucina professionali di questo tipo deve poter attestare tramite una dichiarazione di conformità e documenti tecnici che essi soddisfano le esigenze disciplinate nell'allegato 2.14.

Documenti necessari	Riferimento nell'ordinanza sull'efficienza energetica (RS 730.02)
---------------------	---

Dichiarazione di conformità	Art. 7
Indicazioni nei documenti tecnici	Art. 8 e all. 2.4

### Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni in merito sono disponibili sul sito web dell'UFE.

- [Sorveglianza del mercato](#)
- [Etichette energetiche e requisiti di efficienza](#)
- [Ordinanza sull'efficienza energetica del 1° novembre 2017 \(OEEne; RS 730.02\)](#)
- [www.bfe.admin.ch/apparecchi-da-cucina-commerciali](http://www.bfe.admin.ch/apparecchi-da-cucina-commerciali)

#### Disclaimer

Questa scheda non pretende di essere esaustiva e non deve essere utilizzata come unica fonte di prova del rispetto della normativa. È responsabilità dei singoli operatori di mercato rispettare i requisiti di legge in materia.