

# Stoviglie pulite con meno energia

Nella ristorazione, la lavastoviglie è probabilmente l'apparecchio professionale più utilizzato. Nel 2024 entreranno in vigore nuove prescrizioni in merito alla dichiarazione, con l'obiettivo di agevolare la scelta di apparecchi efficienti. Un altro modo per risparmiare elettricità è formare adeguatamente il personale.

Bicchieri brillanti, piatti e posate immacolati: un importante biglietto da visita nel settore della ristorazione. Di conseguenza, le esigenze nei confronti delle lavastoviglie sono elevate. Dato che questi apparecchi sono in funzione quasi ininterrottamente, determinano una quota significativa del consumo energetico. Per poter stimare il consumo di elettricità in caso di nuovi acquisti, sono indispensabili informazioni comparabili. Per questo motivo, nel 2024 entrerà in vigore un nuovo obbligo di dichiarazione (v. riquadro 1). La Svizzera va oltre rispetto all'UE: la nuova normativa non permette soltanto di ridurre il consumo energetico, ma migliora anche la trasparenza sul consumo di acqua nonché sul potere pulente.

## Recupero del calore e isolamento

Il lavaggio richiede temperature elevate e molta energia per riscaldare la liscivia. È quindi importante acquistare apparecchi dotati di un sistema di recupero del calore. Oggi, questa dotazione è disponibile come opzione per la maggior parte dei modelli. Il calore è ricavato dall'aria interna all'apparecchio e dall'acqua di lavaggio e risciacquo. Uno scambiatore di calore preriscalda l'acqua fredda in entrata, il che consente di ridurre l'energia necessaria per raggiungere la temperatura di esercizio. Il sistema di recupero del calore riduce il consumo di elettricità di circa il 10 per cento nel caso delle lavastoviglie sottopiano e di quasi il 20 per cento negli altri tipi di lavastoviglie. Un ulteriore incentivo a passare ad apparecchi efficienti è il programma di sovvenzionamento Ecogastro.org, che gode del sostegno

dell'Ufficio federale dell'energia: copre fino al 30 per cento del prezzo di acquisto del nuovo apparecchio.

## Meno rumore e meno vapore

Per recuperare il calore dall'aria, il vapore accumulato viene aspirato prima che la lavastoviglie venga aperta al termine del ciclo di lavaggio. Questo meccanismo riduce anche le immissioni di vapore in cucina. Inoltre, il consumo di elettricità è minimizzato grazie a un involucro a doppia parete e a una capote isolata. Un effetto collaterale positivo consiste nel fatto che questi isolamenti riducono le emissioni foniche, con un conseguente miglioramento delle condizioni di lavoro in cucina.

### Maggiore trasparenza grazie alla dichiarazione

Il nuovo obbligo di dichiarazione sarà in vigore dal 1° gennaio 2024 per le lavastoviglie professionali a capote e sottopiano. Dovranno essere fornite informazioni sul consumo di energia e di acqua misurati conformemente alle norme, come pure sul potere pulente. Non sono interessate le lavastoviglie a nastro e le lavastoviglie a traino, le lavastoviglie lavaoggetti nonché le lavastoviglie sottopiano con cambio dell'acqua di lavaggio.

Scheda informativa e ulteriori informazioni:  
[www.bfe.admin.ch/lavastoviglie-professionali](http://www.bfe.admin.ch/lavastoviglie-professionali)

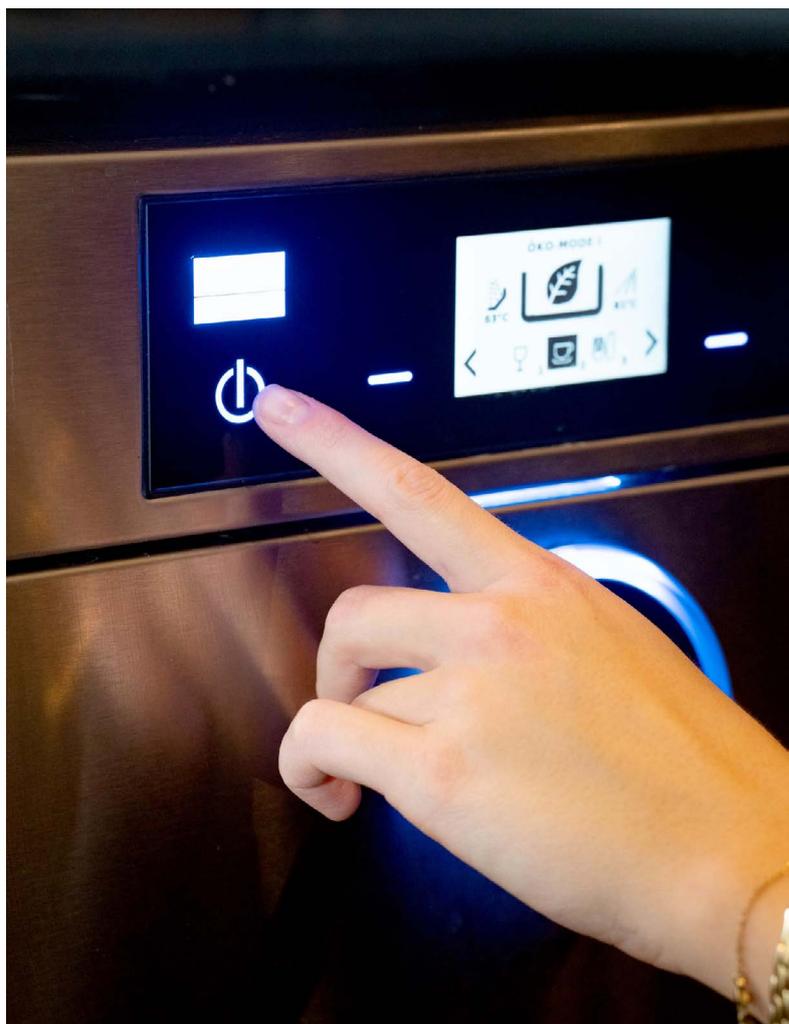
Dato che l'acqua è sempre più spesso riscaldata mediante energie rinnovabili, conviene allacciare anche la nuova lavastoviglie alla rete dell'acqua calda esistente, integrandola nel sistema globale dell'edificio. Infine, gli apparecchi moderni prevedono impostazioni che in caso di inattività prolungata consentono ad esempio di abbassare la temperatura dell'acqua, limitando le perdite di calore, oppure di chiudere la capote, mantenendo il calore residuo all'interno dell'apparecchio.

### «Il nostro obiettivo è ridurre il consumo di elettricità»

Sul mercato vi sono già oggi lavastoviglie efficienti dal punto di vista energetico. Ha già fatto buone esperienze in merito ad esempio l'Hotel Arte a Olten. L'albergo per congressi situato nelle immediate vicinanze della stazione è aperto 365 giorni all'anno, e il ristorante di 160 posti è a disposizione degli ospiti 18 ore al giorno. Si può facilmente immaginare la quantità di stoviglie da lavare: «La lavabicchieri è praticamente sempre in funzione», spiega il direttore Thomas Steidle. Dopo aver sostituito già durante l'estate una grande lavastoviglie a cestelli, l'hotel si è recentemente trovato di fronte alla necessità di rimpiazzare anche la lavabicchieri. Per Steidle era chiaro che voleva nuovamente puntare su un apparecchio a risparmio energetico: «Il marcato aumento dei prezzi dell'elettricità ci obbliga a ottimizzare al massimo il consumo». La struttura fa capo da diverso tempo ai sistemi di recupero del calore. Uno scaldacqua a monte assorbe il calore residuo in modo che l'acqua per il lavaggio raggiunga già i 35 gradi. Rispetto al modello precedente, però, quello nuovo permette di risparmiare ancora di più. In un anno, il risparmio dell'Hotel Arte può arrivare a 384 kilowattora (12%). Ciò significa che il sovrapprezzo rispetto a un apparecchio convenzionale è ammortizzato nell'arco di sette anni. Se il personale è adeguatamente formato è possibile migliorare l'efficienza anche nell'uso quotidiano delle macchine, spiega Steidle: «Scambiando il cestello pulito con uno contenente bicchieri da lavare, la capote dovrebbe rimanere aperta il meno possibile per mantenere al minimo la perdita di calore».

### Altre misure di risparmio

Steidle è consapevole che la cucina ha un elevato potenziale di risparmio di elettricità e quindi di costi: a tal fine, è stato predisposto un controllo elettronico del carico per abbassare i picchi di consumo. Infatti, l'esercizio di ristorazione, in quanto grande consumatore, deve farsi carico oltre che del consumo di elettricità anche della potenza di punta. Ad esempio, se i congelatori a pozzetto vengono brevemente messi fuori tensione durante i picchi di carico, gli alimenti non subiscono danni e l'azienda può mantenere bassa la potenza di punta. In futuro, Steidle intende verificare se può essere risparmiata ulteriore elettricità accorciando il tempo di standby di determinati apparecchi da cucina. Nella cucina dell'Hotel Arte si comincia a lavorare alle nove, ma non tutti gli apparecchi devono essere accesi sin da subito: «Forse accendendoli gradualmente si riuscirebbe a risparmiare ancora un po'», ipotizza Steidle.



Accendendo l'apparecchio solo quando necessario anziché la mattina presto si risparmia ulteriormente elettricità. I cestelli vanno inseriti solo una volta pieni di stoviglie da lavare.

## SV Group: più comfort, meno costi

Da questa primavera, anche la mensa SV di IWC a Neuhausen/SH lavora con una lavastoviglie più efficiente. «La lavastoviglie precedente era ormai vecchia e in ogni caso non era più abbastanza grande per le nostre esigenze», racconta Thomas Rutz di SV Group, responsabile della mensa. Mentre una volta la cucina preparava una settantina di pranzi, nel tempo questa cifra è raddoppiata. «Il nuovo apparecchio doveva essere più grande, e per noi era anche importante che non aumentassero le emissioni di vapore, visto lo spazio ridotto», aggiunge Rutz. La scelta è quindi stata facile: ci voleva un apparecchio con sistema di recupero del calore. Il risultato è positivo. Nonostante la maggiore capacità per cestello, la lavastoviglie più performante consuma un quarto di elettricità in meno rispetto a quella precedente, consentendo un risparmio annuo di 550 franchi.

## Un team consapevole

Per poter sfruttare al massimo il potenziale offerto dalle lavastoviglie moderne, oltre ad apparecchi efficienti dotati di sistema di recupero del calore ci vuole anche un team formato adeguatamente, come spiega Stephan Künzle, consulente energetico per i clienti commerciali di ewz. Analogamente ad altri apparecchi, anche la lavastoviglie dopo l'accensione ha bisogno di un po' di tempo per raggiungere la temperatura di esercizio. «Bisognerebbe accendere gli apparecchi solo con l'anticipo occorrente per questa fase di riscaldamento e non automaticamente arrivando in cucina». Affinché

l'intero team sia consapevole, si raccomanda di segnalare questo tempo di riscaldamento in modo ben visibile sulla lavastoviglie. Inoltre, non è necessario che quest'ultima sia riscaldata non appena arrivano le prime stoviglie da lavare. Sarebbe meglio prima riempirla, in modo che venga accesa il più tardi possibile e utilizzata in modo intensivo. Altri consigli di Künzle: nella maggior parte dei casi basta un prelavaggio a freddo. E dato che le lavastoviglie producono in ogni caso vapore, le celle frigorifere e gli apparecchi di refrigerazione devono trovarsi il più lontani possibile. L'ultima raccomandazione di Künzle sembra banale, ma nella pratica è necessaria: «È determinante far partire la lavastoviglie soltanto una volta che il cestello è pieno».

### Ritardare l'accensione

All'accensione, le lavastoviglie hanno bisogno di un certo tempo prima di essere pronte all'utilizzo. Misurate questo tempo e indicatelo sull'apparecchio: così non verrà acceso troppo presto e non consumerà inutilmente elettricità in attesa di essere utilizzato per la prima volta. Al termine dell'esercizio, l'apparecchio non dovrebbe essere spento semplicemente mediante il tastierino o lo schermo tattile, ma dovrebbe essere messo fuori tensione. Anche in caso di interruzioni prolungate dell'esercizio è raccomandabile spegnerlo del tutto: ad esempio, se dopo il servizio di mezzogiorno si cambia il serbatoio dell'acqua e la lavastoviglie non serve più fino alla sera, bisognerebbe staccare l'alimentazione elettrica.

Testo: Pieter Poldervaart per SvizzeraEnergia  
Foto: Martin Bichsel per SvizzeraEnergia

SvizzeraEnergia  
Ufficio federale dell'energia UFE  
Pulverstrasse 13  
CH-3063 Ittigen  
Indirizzo postale: CH-3003 Berna

Infoline 0848 444 444  
infoline.svizzeraenergia.ch

svizzeraenergia.ch  
energieschweiz@bfe.admin.ch  
twitter.com/energieschweiz