



Arcidiocesi di Milano

“I venerdì dell’Avvocatura”

Le strutture provvisorie: cucine e palchi

29 maggio 2015
Curia Arcivescovile
Piazza Fontana, 2 – Milano



Arcidiocesi di Milano

“I venerdì dell’Avvocatura”

Consulenti

Arch. Giancarlo Cattaneo (cattaneo@fearchitettura.it)

Arch. Laura Romanò (studio.rmn@alice.it)

Ing. Fabrizio Ferrario (ferrario.bic@alice.it)

Ufficio Amministrativo Diocesano

Arch. Giorgio Corbetta (gcorbetta@diocesi.milano.it)



Arcidiocesi di Milano

“I venerdì dell’Avvocatura”

Cucine

RAPPORTO TECNICO UNI/TR 11426

Utilizzo di impianti a GPL non alimentati da rete di distribuzione in occasione di manifestazioni temporanee all'aperto.

STRUTTURE

- Impianti di utilizzazione al servizio di manifestazioni temporanee (sagre, fiere, ecc...) di norma posti all'aperto o comunque in aree coperte da strutture di tipo aperto, come tettoie, ecc..., ampiamente areate e ventilate, con almeno un lato completamente sprovvisto di parete.

TIPI DI INSTALLAZIONI

- a) Installazione di bombola singola
- b) Installazione di bombole fra loro collegate

Per queste installazioni sono ammessi sia il collegamento diretto agli apparecchi utilizzatori, sia il collegamento tramite impianto fisso, cioè la parte fissa dell'impianto interno (insieme costituito dalla tubazione, dai dispositivi di intercettazione, di regolazione e gli accessori vari).

REQUISITI E RACCOMANDAZIONI

LE BOMBOLE:

- Le bombole di GPL devono essere ricaricate presso gli stabilimenti autorizzati.
- Le bombole, i regolatori di pressione ed i tubi flessibili devono essere installati in luogo protetto da manomissioni e da possibili urti accidentali che possano provocare cadute e ribaltamenti. E' opportuno collocare le bombole in modo che non siano a contatto con il pubblico, per esempio isolandole con transenne o barriere e/ o appoggiandole ad una struttura solida. In ogni caso, occorre tenere le bombole e gli apparecchi a gas fuori dalla portata dei bambini.

- Le bombole devono essere installate in posizione verticale.
- Il piano di appoggio delle bombole deve essere in materiale compatto e incombustibile.
- Le bombole, i regolatori di pressione ed i tubi flessibili devono essere installati in modo che la loro temperatura non possa innalzarsi oltre i 50°C per effetto di irraggiamento o per vicinanza a fonti di calore.

NON devono essere installate:

- a) In locali interrati o a livello più basso del suolo;
- b) In prossimità di materiali combustibili, apparecchiature elettriche che possano generare scintille;
- c) In prossimità di prese d'aria, condotti e aperture comunicanti con locali o vani interrati posti a livello inferiore;

- Bombole non allacciate, anche se vuote, non devono essere tenute in deposito nell'area dedicata alla manifestazione.
- Dal momento che il GPL in fase gas è più pesante dell'aria e tende a ristagnare nei vani infossati, le aperture di foga e caditoie non provviste di sifone idraulico, se poste a ridotta distanza dalle bombole, devono essere chiuse con mezzi appropriati per il periodo di esercizio dell'installazione.

I TUBI FLESSIBILI:

- I tubi flessibili per il collegamento degli apparecchi utilizzatori devono essere rispondenti, in alternativa, ad una delle seguenti norme:
 - a) UNI 7140. In questo caso i tubi devono avere una lunghezza massima di 1,5 m e le sue estremità sono collegate a porta gomma conformi alla UNI 7141, fissati con impiego di fascette conformi alla stessa norma UNI 7141.
 - b) UNI EN 1762. In questo caso i tubi flessibili hanno una lunghezza massima di 2,0 m e sono dotati di raccordi filettati, assemblati dal fabbricante.

- Il tubo flessibile non deve avere giunzioni intermedie.
- Il tubo flessibile deve essere disposto in modo da non essere soggetto ad urti, strappi, tensioni, torsioni, piegature o schiacciamenti e da non venire a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e simili.

ISPEZIONE PERIODICA E MANUTENZIONE DEL REGOLATORE DI PRESSIONE E DEL TUBO FLESSIBILE:

- Il regolatore di pressione deve essere verificato e sottoposto a manutenzione programmata con la periodicità e secondo le indicazioni fornite dal costruttore nel manuale d'uso dell'attrezzatura.

- Il tubo flessibile deve essere controllato frequentemente. Esso deve essere sostituito entro il termine stampigliato sul tubo stesso (5 anni dalla data di fabbricazione).
- Data la tipologia di impiego intermittente, con alternati periodi di stoccaggio, non sempre adeguato fra una manifestazione e l'altra, è opportuno sostituire i tubi flessibili con frequenza più ravvicinata.

Nel caso di installazione di bombole collegate fra loro:

- Ogni installazione può essere composta da un numero di bombole fino a quattro, per una capacità complessiva non maggiore di 125 kg.

Le bombole devono essere installate all'esterno dei locali in uno dei modi seguenti :

- a) all'aperto, in posizione protetta
- b) in alloggiamento esterno

- che a sua volta può essere costituito da :

- a) un armadio, fissato in adiacenza a parete esterna
- b) una nicchia a muro, accessibile dall'esterno

L'ALLOGGIAMENTO

Deve avere:

- a) Volume interno almeno pari a 1,5 volte il volume occupato dalle bombole da installare e non essere adibito a ricovero di materiali estranei all'installazione
- b) Essere dotato di aperture di areazione permanenti di superficie complessiva libera non minore del 20% della superficie in pianta, direttamente comunicanti con l'esterno, distribuite in alto ed in basso, queste a quota prossima a quella del pavimento per evitare formazioni di sacche di gas.

Le bombole non devono essere installate:

- a) A distanza minore di 1 m da materiali combustibili, impianti elettrici, prese d'aria, aperture comunicanti con locali o vani posti a livello inferiore; prese d'aria, porte e porte finestre a livello del piano di appoggio dei bidoni.
- b) A distanza minore di 2 m da caditoie non dotate di sifone idraulico.
- c) A distanza minore di 3 m da altra installazione.

La distanza può essere ridotta fino alla metà mediante interposizione di schermo in materiale non infiammabile fra le due installazioni.

COMPORTAMENTI NEI CASI DI ANOMALIE ED EMERGENZE:

Perdita di gas:

- Se si riscontra una perdita di gas dall'impianto a valle della bombola, si deve chiudere la valvola sulla bombola e far controllare l'impianto da personale qualificato.
- In presenza di perdita da una bombola, deve essere evitata ogni fonte di accensione. Chiudere sempre la valvola del gas dopo ogni utilizzo e nei periodi di inattività degli apparecchi utilizzatori

- Se si riscontra una perdita di gas dalla bombola o dalla sua valvola e non si sia in grado di eliminarla con i propri mezzi, ci si deve comportare, a seconda dei casi, nei modi seguenti:
 - a) in caso di perdita non rilevante, evitare che si producano accumuli di gas all'interno di vani e provvedere all'immediata sostituzione della bombola;
 - b) in caso di perdita rilevante, trasportare la bombola con precauzione in luogo aperto, lontano da persone ed edifici. Favorire la diluizione del gas in aria. Non inclinare né rovesciare la bombola. Avvertire il fornitore affinché provveda al suo ritiro.

Incendio:

- Se il gas che fuoriesce dalla bombola prende fuoco, si deve rapidamente tentare di bloccare il rilascio di gas chiudendo, se possibile, la valvola della bombola. (n.b.: prima di intervenire si consiglia di proteggersi la mano ed il braccio con un panno bagnato).
- Se non è possibile bloccare il rilascio di gas che alimenta l'incendio, si deve agire per evitare il surriscaldamento della bombola, ove possibile irrorando la bombola con getto d'acqua fino ad esaurimento del gas in essa contenuto.(n.b.: la bombola non deve, comunque, essere inclinata o rovesciata).

- Se l'incendio che coinvolge la bombola è alimentato da sostanze o materiali diversi dal gas della bombola, si deve comunque agire per evitare il surriscaldamento della bombola per irraggiamento, per convezione o per contatto, per esempio:
 - a) allontanando la bombola dal luogo dell'incendio;
 - b) interponendo uno schermo fra la bombola e l'incendio;
 - c) irrorando la bombola con getto d'acqua.

CUCINA 2 FUOCHI A GAS VANO A GIORNO SERIE 90 PASSO 40 CM

Prezzo indicativo : € 880,00



Dettagli

Cucina 2 fuochi serie 90 con vano a giorno mod. 9CFLG2A con piano di lavoro con vaso a passo e griglia poggiapentole in ghisa, l'invoso a passo 40 cm è ricavato da stampo con bacinella estraibile, la griglia poggia pentole è singola, il cruscotto comandi è incassato per una migliore protezione. Optional: Sportello completo di cerniere e calamita € 70,00 + iva **Dati tecnici** 2 Bruciatori 1 da 7 kw + 1 da 4,4 kw Kw totali 11,4 gas **Misure** L40xP90xH90

CUCINA FORNELLO PROFESSIONALE VERTICALE 2 FUOCHI A GAS IN GHISA

Prezzo indicativo: € 645,00



Dettagli

Fornello verticale a gas mod. BIG 7002F in acciaio inox 18/10, funzionante a gas universale (metano o gpl) con valvola di sicurezza e fiamma pilota. Composto da 2 bruciatori a gas doppia corona da 6,5 kw (possibilità di scegliere altre combinazioni di bruciatori meno potenti VEDI FOTOGRAFIA). Dotata di griglia appoggia pentola in ghisa.

Dati tecnici

2 bruciatori doppia corona 6,5 kw= 13 kw totali

Misure

L35xP66xH17

Misure imballo 37x79x20 cm

CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE TONDE VANO A GIORNO SERIE 70

Prezzo indicativo: € 570,00



Dettagli

Cucina elettrica piastre tonde in ghisa mod. 7CPSE1A con vano a giorno, le piastre in ghisa sono tonde \varnothing mm 220 per serie 700. Struttura in acciaio inox con bordi arrotondati.

Optional: Sportello completo di cerniere e calamita
€ 70,00 + iva

Dati tecnici

Voltaggio 400 volt

Assorbimento 5,2 kw

Kg 45

Misure

L40xP70xH90

CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE TONDE DA BANCO SERIE 70 SOLUTION

Prezzo indicativo: € 445,00



Dettagli

Cucina a due piastre tonde elettrica modello C2UCU05TT, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente. Riscaldamento ottenuto tramite **piastre elettriche rotonde in ghisa**. Resistenza fissata su fondo della piastra, annegata in uno strato di materiale isolante. Ogni piastra è dotata di un commutatore che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo in sette posizioni. Sicurezza garantita da un limitatore di temperatura posto internamente alla piastra. Piano di lavoro stampato e dotato di una controimbutitura rovesciata per assicurare perfetto alloggiamento delle piastre, **facilità di pulizia** e proteggere i componenti elettrici dalla trascinazione dei liquidi.

Dati tecnici

Piastra tonda 23 cm

Voltaggio 400 V

Potenza: Kw 5,2

Peso: Kg 14

Misure

L40xP70xH25,5

CUOCIPASTA ELETTRICO DA BANCO DA 11 LT

Prezzo speciale: € 600,00



Dettagli

Cuocipasta elettrico da banco mod. CC11 con struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca cestelli, piano appoggio cestelli e griglia di fondo in AISI 316. Termostato 0-110. Interruttore 0-I. Rubinetto di scarico. Dotazione di serie: un cestello da 1/3 e due cestelli da 1/6.

Dati tecnici

Voltaggio 230/1N/50-60

Potenza 3200 watt

Capacità 11 lt

Peso netto 13,50 kg

Misure

L50xP80xH50

FRIGGITRICE ELETTRICA DA 10 LT SERIE 70 SOLUTION

Prezzo indicativo: € 950,00



Dettagli

Friggitrice elettrica modello C2EFG0510 serie 70 ad 1 vasca con 1 cesti, dotata di sportello, struttura in acciaio inossidabile. Porta in doppia parete e maniglia robusta. Manopole in materiale plastico termoindurente. Riscaldamento dell'olio ottenuto grazie a **resistenze fisse in acciaio inossidabile**, che sono immerse nell'olio con zona centrale libera per agevolare le operazioni di pulizia. Vasca con capienza 10 lt. dotata di un termostato, che permette la regolazione della temperatura tra 100° C e 190° C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Vasca e involucro in acciaio inossidabile con bordi arrotondati inclinati verso il foro di scarico. Vano predisposto per l'accoglimento di una bacinella in acciaio inossidabile per raccogliere l'olio. Piano di lavoro e vasca stampati per **facilità di pulizia**. Cesti e coperchio copri vasca in acciaio inossidabile **forniti in dotazione**. Il coperchio copri vasca può essere posto in una apposita tasca all'interno delle porte quando non è utilizzato. Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Dati tecnici

Voltaggio 400V

Potenza 8 kw elettrici

1 cesti da 1/1

Capacità vasca 10 lt

Misure

L40xP70xH85

FRIGGITRICE A GAS DA 15 LT SERIE70

Prezzo indicativo: € 1.440,00



Dettagli

Friggitrice a gas mod. K7GFG0515A serie 70 ad 1 vasca con 2 cesti da 1/2, dotata di sportello. Struttura in acciaio inossidabile. Porte in doppia parete e maniglie robuste. Manopole in materiale plastico termoindurente. Riscaldamento dell'olio ottenuto grazie a bruciatori in acciaio inossidabile dotati di uno scambiatore di calore in vasca. Comandi sul cruscotto. Vasca dotata di una valvola gas in sicurezza comandata da termostato, che permette la regolazione della temperatura tra 100° C e 190° C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Vasca e invaso in acciaio inossidabile con bordi arrotondati inclinati verso il foro di scarico collegato a una bacinella in acciaio inossidabile per raccogliere l'olio. Bacinelle e filtri in acciaio inossidabile forniti in dotazione di serie. Piano di lavoro e vasca stampati per facilità di pulizia.

Cesti e coperchio copri vasca in acciaio inossidabile forniti in dotazione. Il coperchio copri vasca può essere posto in una apposita tasca all'interno delle porte quando non è utilizzato. Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Dati tecnici

Potenza 15 kw

kcal/h 12897,7

Gas Btu/h 51210

2 cesti da 1/2

Capacità vasca 15 lt

Misure

L40xP70xH85

BISTECCHIERA FRYTOP PIASTRA RIGATA DA BANCO HIGHTEK GRILL MOD. 472200ER

Prezzo indicativo: € 800,00



Dettagli

Bistecchiera Fry top rigata Hightek Grill mod. 472200ER con struttura, rivestimenti e componentistica meccanica completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 finitura scotch brite. Gruppi riscaldanti in acciaio inox 18/10 AISI 304. Piastra di cottura in acciaio inox al cromo finitura scotch brite. Doppio controllo termostatico della temperatura e sicurezza con regolazione da 60°C a 270°C.

Ragioni per sceglierla:

1) **L'innovazione:** questo strumento è realizzato con sistema di riscaldamento elettrico **indiretto a fluido diatermico**. Questa soluzione, sino ad oggi applicata soltanto in alcuni settori ad alta tecnologia, viene per la prima volta sfruttata nella cucina professionale con eccellenti risultati.

2) **La qualità del lavoro:** grazie ai bassissimi livelli di irraggiamento termico che garantiscono migliori temperature nell'ambiente. Grazie alla piastra di cottura che, realizzata con una lastra continua in acciaio inox, garantisce il massimo possibile livello di igiene.

3) **La qualità della cottura:** il sistema di riscaldamento indiretto garantisce: temperature pressochè uniformi su tutta la piastra di cottura; controllo estremamente preciso delle temperature ed eliminazione conseguente di qualsiasi rischio di bruciatura accidentale del cibo.

4) **La produttività:** questa soluzione tecnologica unita alla particolare conformazione della piastra garantisce capacità di carico e produttività nettamente superiore a molte soluzioni tradizionali.

5) **Il risparmio:** di tempo perchè raggiunge in meno di 15 minuti la temperatura di esercizio di 200°C, di manodopera perchè non richiede tempi morti di riscaldamento tra un carico e l'altro; di energia perchè ha una potenza installata inferiore anche del 50% rispetto ai normali GRILL. Questa soluzione tecnica consente un alto e costante rendimento.

6) **L'affidabilità:** L'eccellenza dei materiali utilizzati, i livelli tecnologici della produzione e la cura artigianale delle finiture consentono di poter garantire la componentistica meccanica. Ogni elemento viene singolarmente e completamente collaudato.

7) **La pulizia:** la protezione IPX5, l'assenza di spigoli vivi e di zone non raggiungibili e la bacinella di raccolta estraibile, studiata per il lavaggio in lavastoviglie sono stati concepiti per garantire i massimi livelli di pulibilità.

8) **Le certificazioni:** Prodotto coperto dal brevetto e realizzato in conformità della direttiva Bassa Tensione 73/23 CEE, con la direttiva 89(336 CE (Compatibilità elettromagnetica) integrate dalla marcatura CE secondo la direttiva CEE.

Dati tecnici

Voltaggio 230 volt

Potenza 2,7 kw

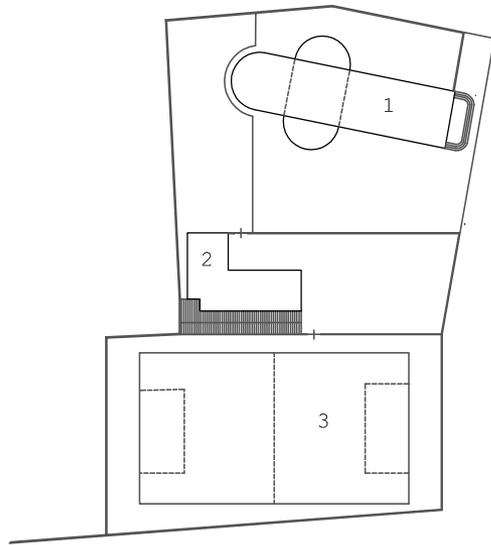
Misure

L40xP70xH45 cm

TAV.1_SCHEMA TIPO: PARROCCHIA

LEGENDA

- 1_ CHIESA
- 2_ ORATORIO
- 3_ CAMPO SPORTIVO



SCALA 1:1000

LEGENDA

- 1_ CASA ORATORIALE
- 2_ ZONA PRANZO ALL'APERTO
COPERTA DA TETTOIA FISSA
- 3_ AREA ATTREZZATA PER CUCINA ESTERNA
COPERTA DA TETTOIA FISSA



SCALA 1:200

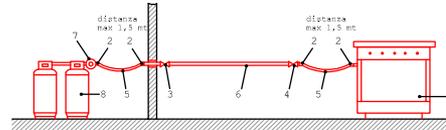
TAV.2_SCHEMA TIPO_cucina minima:ALLESTIMENTI ESTERNI_CUCINA a GPL

NORMA UNI/TR 11426 " utilizzo di impianti a GPL non alimentati da rete di distribuzione in occasione di manifestazioni temporanee all'aperto"

COLLEGAMENTO DI BOMBOLA SINGOLA AD IMPIANTO FISSO

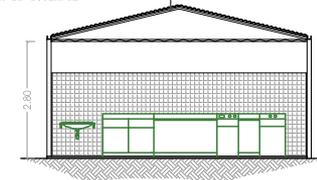
LEGGENDA

- 1 APPARECCHIO MOBILE
- 2 FASCETTE O RACCORDI FILETTATI
- 3 RUBINETTO DI INTERCETTAZIONE GENERALE
- 4 RUBINETTO D'UTENZA
- 5 TUBO FLESSIBILE
- 6 IMPIANTO FISSO
- 7 REGOLATORE
- 8 BOMBOLA

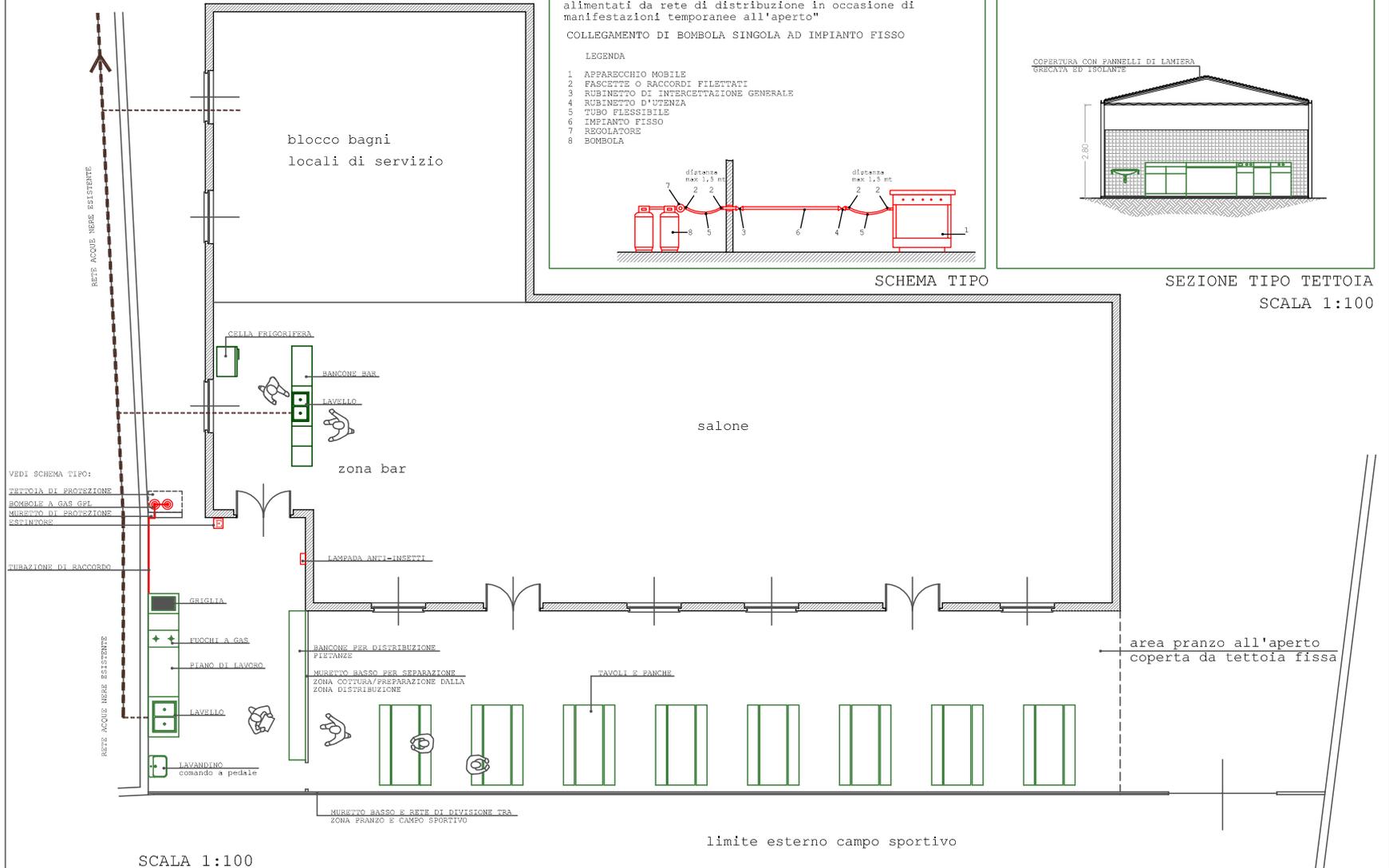


SCHEMA TIPO

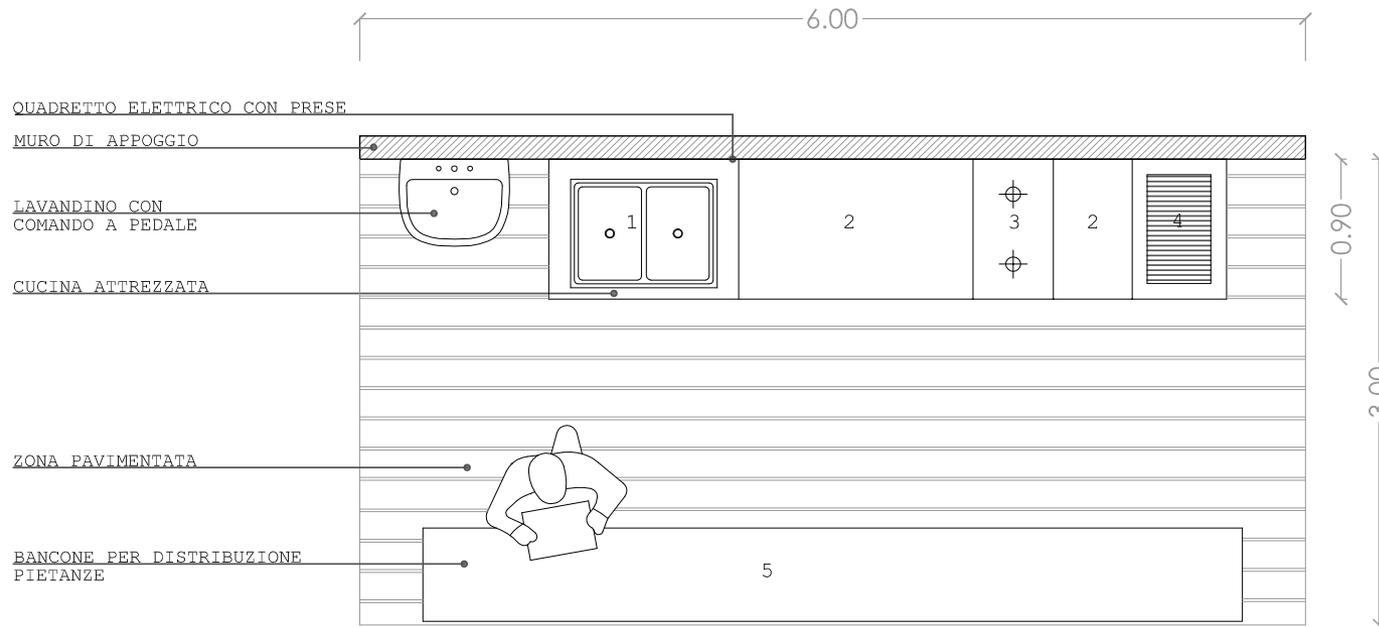
COBERTURA CON PANNELLI DI LAMIERA
VRECCATA ED ISOLANTE



SEZIONE TIPO TETTOIA
SCALA 1:100



TAV.3 (A) _SCHEMA TIPO_cucina minima

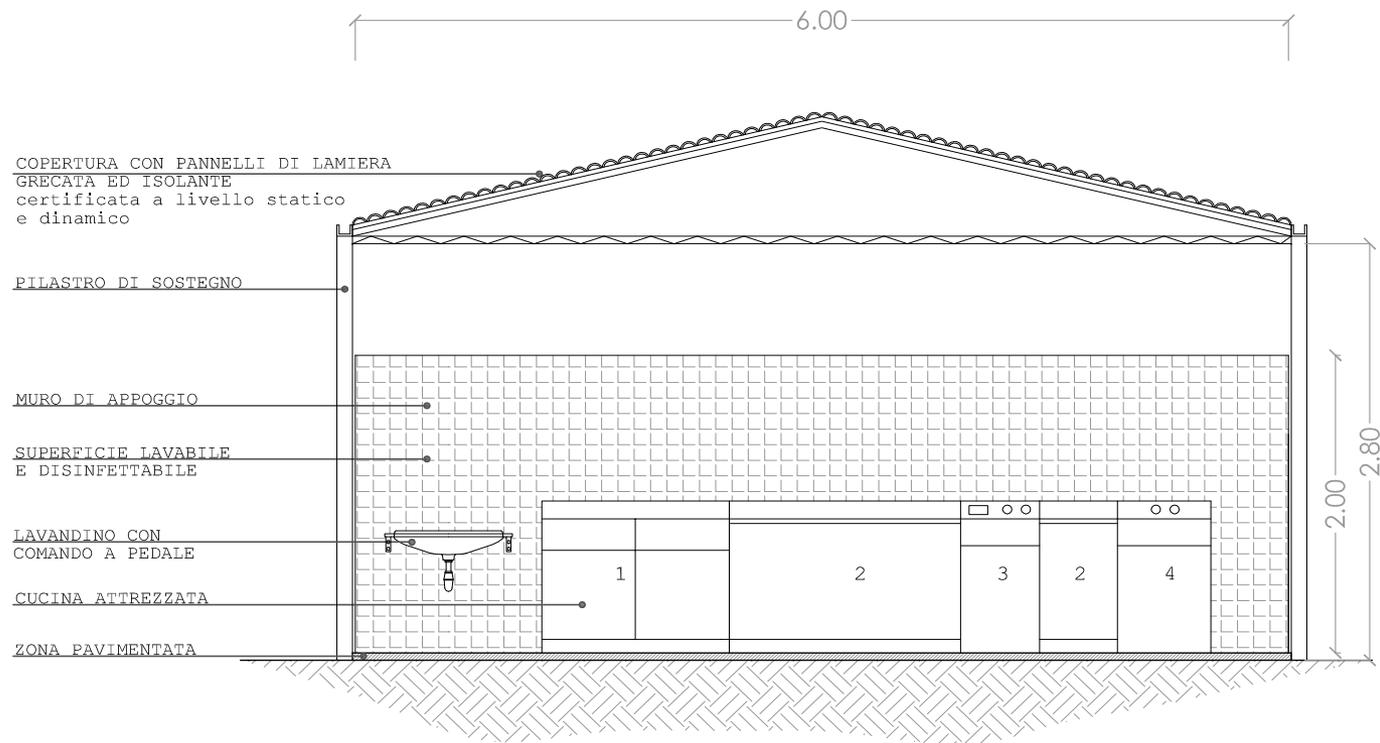


PIANTA _ SCALA 1:50

LEGENDA

- 1 LAVELLO A DUE VASCHE
- 2 PIANO DI LAVORO/PREPARAZIONE PIETANZE
- 3 PIANO COTTURA A DUE FUOCHI
- 4 GRIGLIA
- 5 BANCONE PER DISTRIBUZIONE PIETANZE

TAV.3 (B) _SCHEMA TIPO_cucina minima

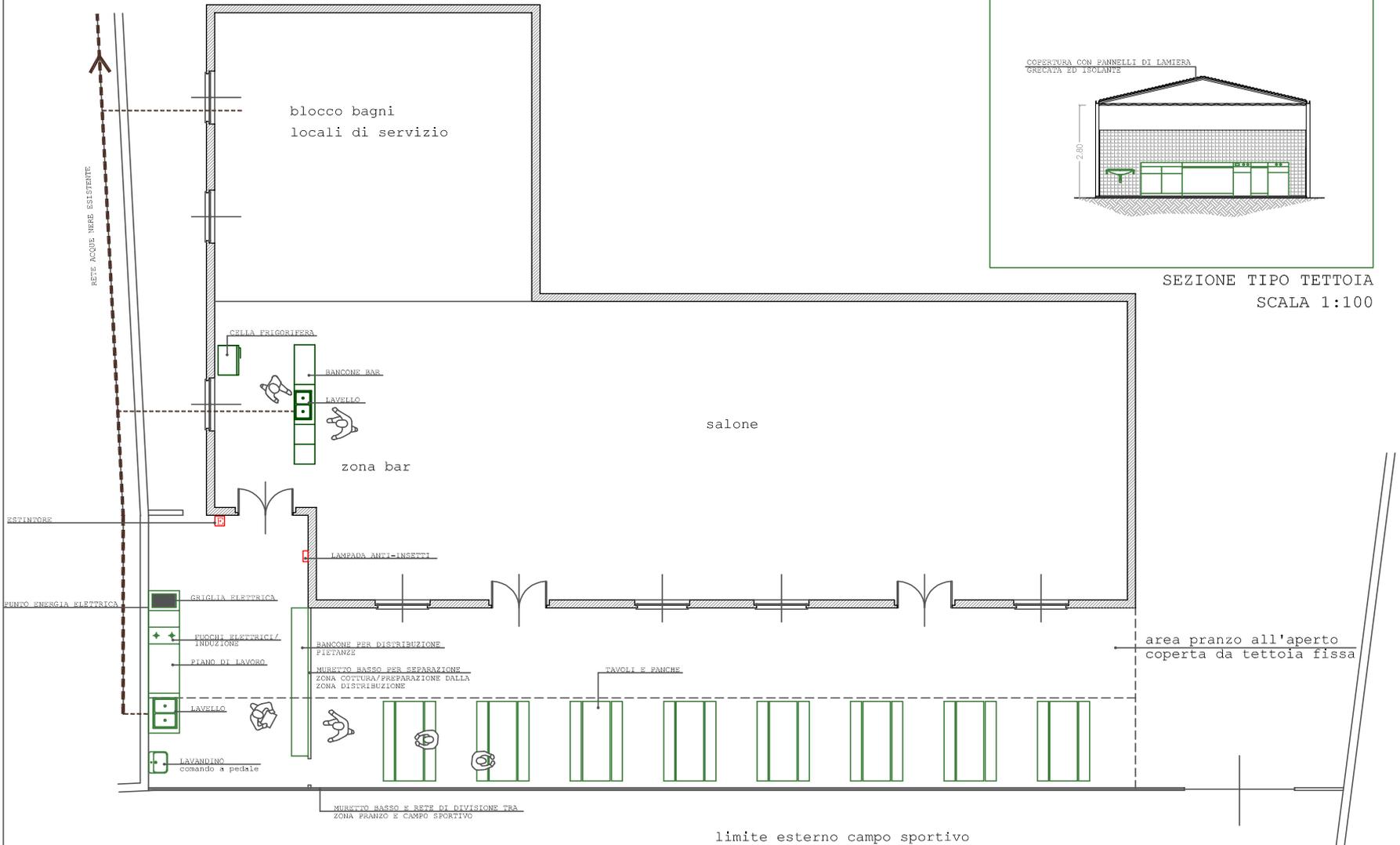


PROSPETTO _ SCALA 1:50

LEGENDA

- 1 LAVELLO A DUE VASCHE
- 2 PIANO DI LAVORO/PREPARAZIONE PIETANZE
- 3 PIANO COTTURA A DUE FUOCHI
- 4 GRIGLIA
- 5 BANCONE PER DISTRIBUZIONE PIETANZE

TAV.4_SCHEMA TIPO_cucina minima:ALLESTIMENTI ESTERNI_CUCINA ELETTRICA/INDUZIONE



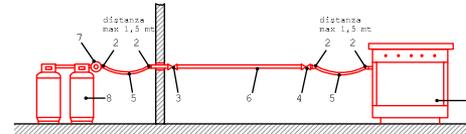
TAV.5_SCHEMA TIPO_cucina big:ALLESTIMENTI ESTERNI_CUCINA a GPL

NORMA UNI/TR 11426 "utilizzo di impianti a GPL non alimentati da rete di distribuzione in occasione di manifestazioni temporanee all'aperto"

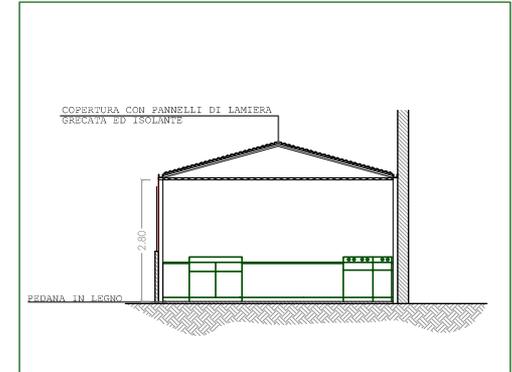
COLLEGAMENTO DI BOMBOLA SINGOLA AD IMPIANTO FISSO

LEGENDA

- 1 APPARECCHIO MOBILE
- 2 FASCETTE O RACCORDI FILETTATI
- 3 RUBINETTO DI INTERCETTAZIONE GENERALE
- 4 RUBINETTO D'USCITA
- 5 TUBO FLESSIBILE
- 6 IMPIANTO FISSO
- 7 REGOLATORE
- 8 BOMBOLA



SCHEMA TIPO



SEZIONE TIPO TETTOIA

blocco bagni
locali di servizio

salone

area pranzo all'aperto
coperta da tettoia fissa

limite esterno campo sportivo

VEDI SCHEMA TIPO:

TETTOIA DI PROTEZIONE

BOMBOLE A GAS GPL

MURISTO DI PROTEZIONE

ESTINGUORE

FRIGGIFRIGGE

PIANO DI LAVORO/
PREPARAZIONE

GRIGLIA A GAS GPL

FUOCHI A GAS GPL

PIANO DI LAVORO/
PREPARAZIONE

PUNTO ENERGIA
ELETTRICA

PUNTO ACQUA CALDA

LAVELLO

PIANO DI LAVORO/
PREPARAZIONE

CELLA FRIGORIFERA

LAVANDINO
comando a pedale

MURISTO BASSO E RETE DI DIVISIONE TRA
ZONA PRANZO E CAMPO SPORTIVO

LAMPADA ANTI-INSETTI

CELLA FRIGORIFERA
prodotto finito

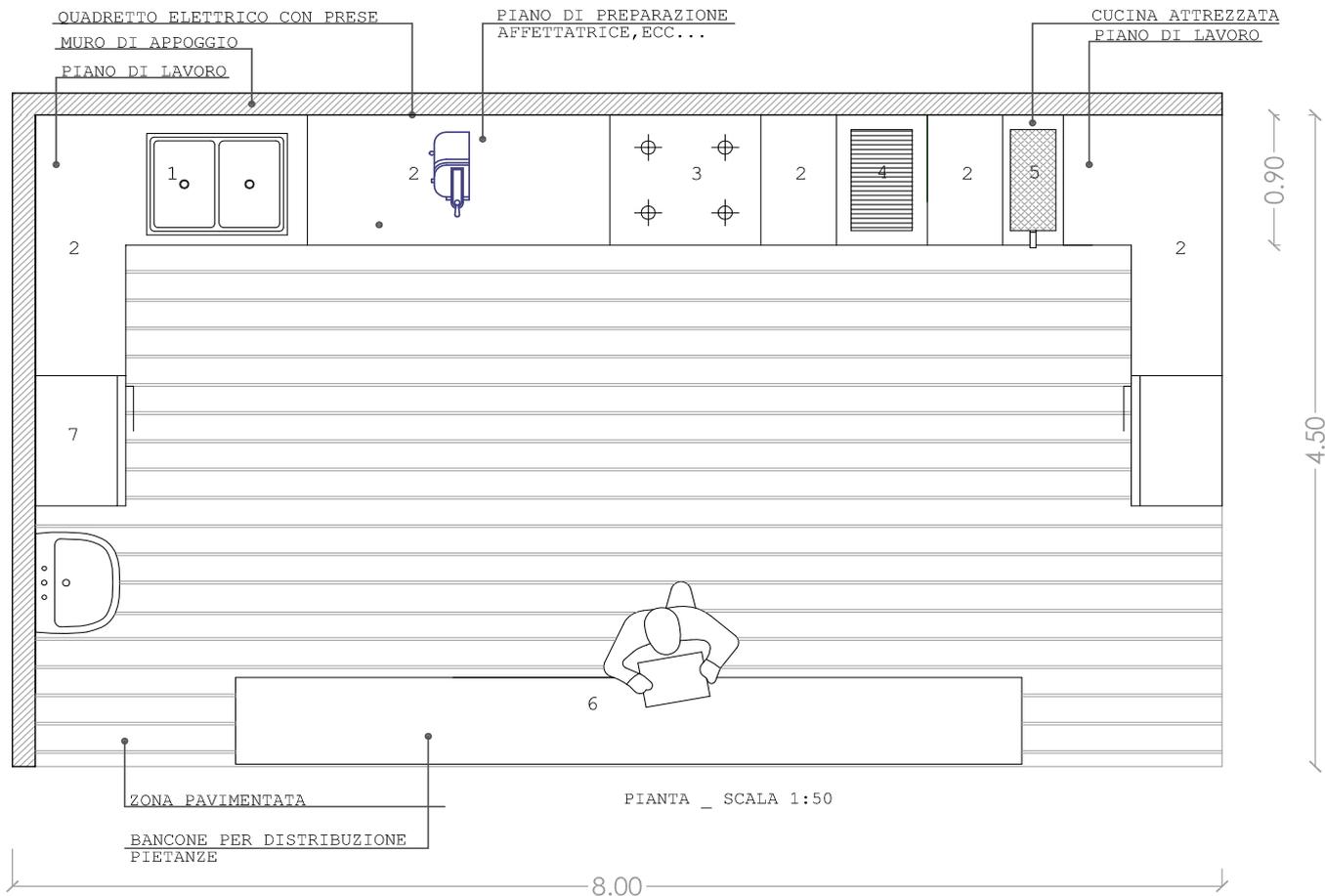
BANCONE PER DISTRIBUZIONE
FIDIANZE

MURISTO BASSO PER SEPARAZIONE
ZONA COTTURA/PREPARAZIONE DALLA
ZONA DISTRIBUZIONE

TAVOLI E PANCHE

SCALA 1:100

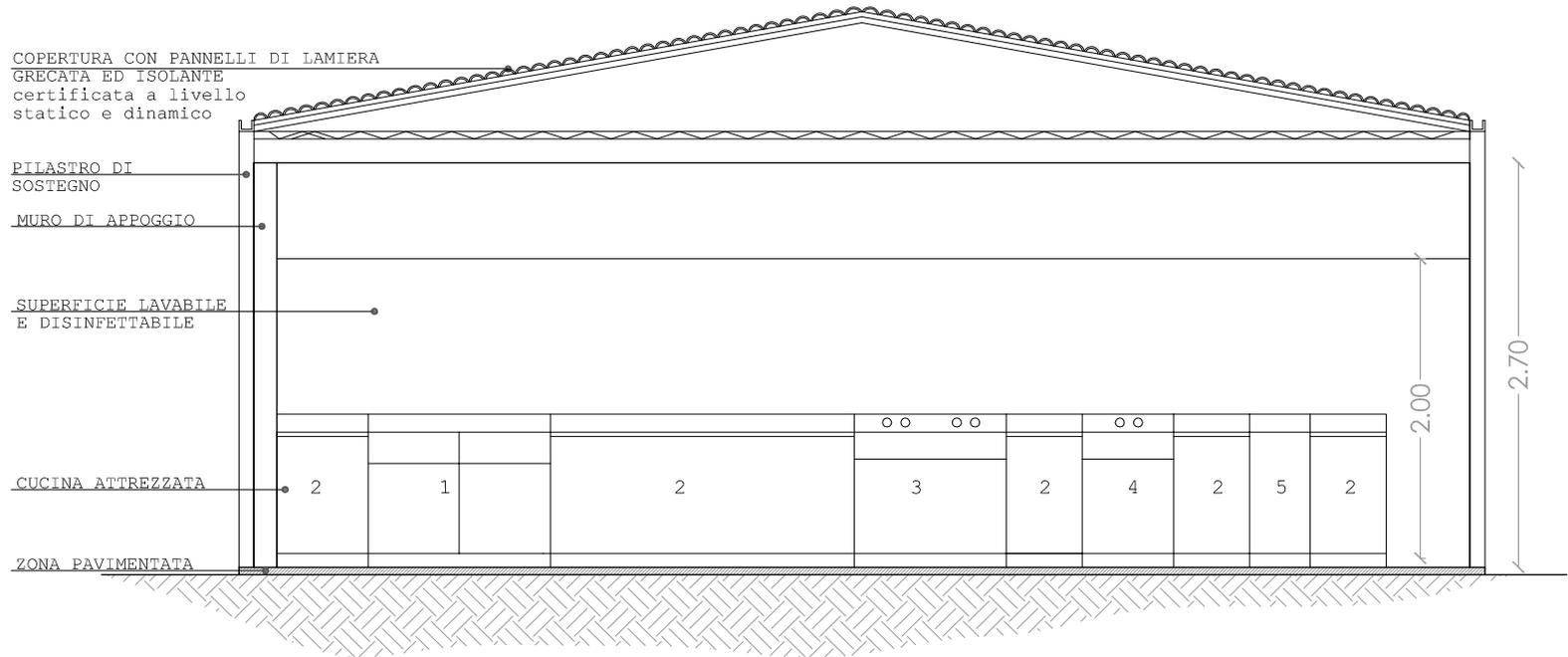
TAV.6 (A) _SCHEMA TIPO_cucina big



LEGENDA

- 1 LAVELLO A DUE VASCHE
- 2 PIANO DI LAVORO/PREPARAZIONE PIETANZE
- 3 PIANO COTTURA A QUATTRO FUOCHI
- 4 GRIGLIA
- 5 FRIGGITRICE
- 6 BANCONCONE PER DISTRIBUZIONE PIETANZE
- 7 CELLA FRIGORIFERA

TAV.6 (B) _SCHEMA TIPO_cucina big



COPERTURA CON PANNELLI DI LAMIERA
GRECATA ED ISOLANTE
certificata a livello
statico e dinamico

PILASTRO DI
SOSTEGNO

MURO DI APPOGGIO

SUPERFICIE LAVABILE
E DISINFETTABILE

CUCINA ATTREZZATA

ZONA PAVIMENTATA

PROSPETTO _ SCALA 1:50

8.00

2.00

2.70

LEGENDA

- 1 LAVELLO A DUE VASCHE
- 2 PIANO DI LAVORO/PREPARAZIONE PIETANZE
- 3 PIANO COTTURA A QUATTRO FUOCHI
- 4 GRIGLIA
- 5 FRIGGITRICE
- 6 BANCONE PER DISTRIBUZIONE PIETANZE
- 7 CELLA FRIGORIFERA



Arcidiocesi di Milano

“I venerdì dell’Avvocatura”

Palchi

PALCHI PER MANIFESTAZIONI

1) palco altezza massima 49 cm:



- solo intavolato
- progetto strutturale
- dichiarazione corretto montaggio

2) palco altezza massima 80 cm:



- intavolato e parapetto su tre lati
- progetto strutturale
- dichiarazione corretto montaggio

3) palco altezza superiore a 80 cm:



- intavolato e parapetto su tre lati
- progetto strutturale
- dichiarazione corretto montaggio
- collaudo strutturale

Coperture, tralicci portafari, torri layer...

La copertura del palco non può essere "progettata" dal costruttore/produttore in quanto, essendo l'Italia divisa in zone, non si può sapere a priori in quale zona la copertura sarà installata. Per ogni zona bisogna fare una analisi statica della struttura complessiva e dei relativi vincoli in relazione alle condizioni climatiche probabilisticamente prevedibili.

La spinta del vento è funzione della località in cui mi trovo. (il vento che c'è in Sicilia è diverso da quello di Trieste).

Per cui, in definitiva, per la copertura ci vuole progetto e relazione di collaudo e verifica sempre a firma di tecnico abilitato.

Considerazioni:

a) se si vuole realizzare un palco “fatto in casa”, questo deve essere comunque corredato da un progetto strutturale redatto da un tecnico abilitato. La relazione di calcolo deve comprendere: descrizione della struttura, descrizione materiali utilizzati, scelta del metodo di calcolo, ipotesi di carico, ipotesi di vincolo, verifica degli elementi strutturali, schema di montaggio.

I palchi in commercio realizzati da ditte specializzate consentono un carico sull'intavolato di 600 kg/mq ed un carico lineare sul parapetto di 200 kg/ml (parapetto altezza 1 metro).

Riferimento: Nuove Norme Tecniche per le Costruzioni 2008.

Sono comunque ammessi palchi con carichi minori sul intavolato.

Il carico massimo deve comunque essere dichiarato sulla relazione di calcolo.

b) nel caso di palco noleggiato per un evento, conviene affidarsi ad una ditta specializzata che provvederà alle certificazioni necessarie, compreso il corretto montaggio ed eventuale collaudo.

Si consiglia di ricorrere a ditta specializzata per palchi con copertura e strutture alte (tralicci, ecc.).

c) nel caso di palco acquistato dalla Parrocchia e montato quando serve, un tecnico abilitato deve provvedere alla dichiarazione di corretto montaggio. Si allega esempio di dichiarazione.