

Come fare lo stoccaggio dei funghi radianti



I cosiddetti funghi radianti, che allietano il permanere dei clienti presso il vostro locale, sono dispositivi [funghi 2](#) sottoposti ad una dettagliata regolamentazione sovranazionale, nazionale e tecnica per quanto concerne il loro utilizzo e la loro conservazione. La ragione di una così precisa e rigida regolamentazione sono logicamente connesse al fatto che tali dispositivi, poiché alimentati con gas GPL, se mal gestiti o mal collocati, possono provocare situazioni di grave pericolo.

Per quanto concerne il loro utilizzo, le normative che disciplinano la materia sono la direttiva dell'Unione Europea 90/396, entrata in vigore in Italia il 1° gennaio 1996, la direttiva CEE 93/68 (che modifica la direttiva 90/396 nella parte relativa alle disposizioni concernenti il marchio CE) e la legge nazionale 1083/71. Nello specifico, occorre rilevare che possono essere installati ed utilizzati solo apparecchiature alimentate con bombole GPL (c.d. "funghi radianti") dotate di marchio CE. Esse possono essere collocate solo in ambienti all'aperto o con spazi ampiamente ventilati con

