

EN DANS UN RESTAURANT (ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC DE 5ÈME CATÉGORIE), FAUT-IL ASSERVIR L'ALIMENTATION EN GAZ DES APPAREILS DE CUISSON À LA HOTTE DE LA CUISINE ?

RÉPONSE

Dans le cas présent, l'article PE 20 indique qu'en termes de ventilation il convient de se reporter aux articles GZ. Or, ceux-ci indiquent que l'asservissement de la distribution de gaz naturel au fonctionnement de l'extraction d'air n'est obligatoire que dans le cas où l'amenée d'air est mécanique. Dans les autres cas, seule une consigne précisant que la hotte doit fonctionner pendant la durée de marche des appareils doit être affichée à proximité de la cuisinière gaz.

Il est à noter que dans le cas d'un local se trouvant en sous-sol et alimenté en hydrocarbure liquéfié, il sera impératif d'asservir l'arrivée de gaz à l'extraction mécanique.

Remarque : l'asservissement par une électrovanne reste tout de même recommandé.

ÉLECTROVANNE GAZ :

