

Nel settore della ristorazione e delle cucine professionali, la scelta del rubinetto è più di una questione estetica: incide direttamente su igiene, risparmio idrico e conformità alle normative HACCP. Tra le soluzioni più diffuse troviamo il **rubinetto a pedale** e il **rubinetto touchless**. Ma quale scegliere? Quali sono i vantaggi e le specifiche da considerare soprattutto in un ambiente molto soggetto a controlli e necessità igieniche come la cucina professionale? Affrontiamo questo tema basandoci su dati tecnici, esperienze sul campo e il supporto di aziende leader come *Idral*.



1. Rubinetto a Pedale e Rubinetto Touchless: Definizioni e Funzionamento

1.1 Rubinetto a Pedale

Il rubinetto a pedale è attivato tramite un pedale posizionato a pavimento che aziona l'apertura dell'acqua senza utilizzare le mani. Questo sistema meccanico, molto apprezzato in ambienti dove l'igiene è cruciale, permette di avere il controllo dell'erogazione anche con mani occupate o sporche.

1.2 Rubinetto Touchless

Il rubinetto touchless funziona tramite un sensore a infrarossi che rileva la presenza delle mani sotto il getto e attiva automaticamente l'erogazione. È tecnologicamente avanzato e garantisce un approccio "zero contatto", limitando la proliferazione di batteri.

2. Igiene nei Bagni Pubblici e Cucina Professionale: Il Ruolo del Rubinetto Touchless

Se la tecnologia touchless ha trovato largo uso nei bagni pubblici per migliorare l'igiene, il suo impiego in cucina professionale richiede alcune valutazioni specifiche. I rubinetti touchless eliminano il contatto diretto e, di conseguenza, il rischio di contaminazione crociata, fondamentale in ambienti dove sono manipolati alimenti secondo standard stringenti come l'HACCP.

Ideal, azienda di riferimento nel settore idraulico, propone una gamma di rubinetti touchless progettati per operare in contesti professionali, con tarature sensibili e di alta precisione per evitare sprechi e facilitare la pulizia.

3. Tecnologia a Infrarossi e Taratura: Dettagli Tecnici Fondamentali

Un elemento chiave del rubinetto touchless è il sensore a infrarossi. È importante annotare con precisione la distanza e la quota dell'installazione: tipicamente il sensore deve essere tarato per attivarsi a circa **10-15 cm dal punto di rilevamento**. Una taratura errata può comportare:

- Accensioni involontarie e sprechi d'acqua
- Malfunzionamenti o ritardi nell'erogazione
- Problemi di igiene dovuti a disattivazioni non ottimali

Per una cucina professionale, questi dettagli non sono secondari: si deve garantire efficienza massima e risparmio idrico documentabile.

4. Risparmio Idrico Misurabile: Litri per Utilizzo e Cicli di Erogazione

Non si può accettare la frase vaga "risparmia acqua" senza cifre concrete. Un rubinetto touchless Ideal, ad esempio, può erogare una quantità regolabile di acqua tra 2 e 4 litri per utilizzo, limitando i cicli di apertura e chiusura rapidi grazie al sensore regolato con precisione.

Confronto Consumo Idrico: Rubinetto a Pedale vs Touchless

Tipo di Rubinetto	Consumo Medio per Apertura (litri)	Numero Medio Aperture/Giorno	Consumo Totale Stimato (litri/giorno)
Rubinetto a Pedale	3,5	50	175
Rubinetto Touchless (Ideal)	2,5	50	125

Da questa tabella si comprende come il rubinetto touchless possa portare un risparmio idrico quantificabile fino al **28% circa** rispetto a un rubinetto a pedale. Una differenza significativa in strutture ad alto utilizzo come cucine professionali o mense aziendali.

5. Alimentazione: Batteria vs Rete 6V – Cosa Considerare

Uno degli aspetti spesso sottovalutati è la domanda “chi cambierà le batterie e ogni quanto?”. Nel caso dei rubinetti touchless a batteria, la durata media di una batteria è di circa 12-18 mesi a seconda del modello e dell'uso. In ambienti professionali, questo elemento va gestito con attenzione per evitare interruzioni di servizio e problemi igienici causati da erogazione difettosa.

- **Batteria:** facile da installare, ma richiede manutenzione periodica e gestione degli sprechi di batterie esauste.
- **Alimentazione a rete 6V:** più stabile, adatta per installazioni dove è disponibile cablaggio elettrico, elimina il problema della sostituzione batteria ma richiede intervento specialistico per l'installazione e la sicurezza elettrica.

Idral propone modelli con entrambe le soluzioni, valutando caso per caso il contesto di ristrutturazione o nuova installazione, sempre rispettando le normative vigenti e vincoli di impianto.

6. Conformità HACCP e Normative

La scelta tra rubinetto a pedale e touchless deve essere guidata dal rispetto della **conformità HACCP**. Questo significa garantire che non ci siano punti di contaminazione, che il dispositivo sia facilmente pulibile e non permetta proliferazioni batteriche indotte dall'uso.

Entrambe le soluzioni, se correttamente installate e mantenute, possono rispettare tali standard. Tuttavia:

- Il rubinetto touchless offre vantaggi significativi nel ridurre il contatto diretto e quindi migliora la sicurezza alimentare.
- Il rubinetto a pedale permette un controllo meccanico semplice, ma necessita di una pulizia costante e verifica dell'usura del pedale e delle guarnizioni.

7. Ristrutturazione vs Nuova Costruzione: Scelta del Rubinetto

Non sopporto le promesse generiche che ignorano il contesto specifico. Nel caso di ristrutturazioni con vincoli di impianto, ad [idral.it](https://www.idral.it) esempio in scuole o RSA, dove spesso non è possibile modificare la rete elettrica, un rubinetto a pedale può risultare la soluzione più pratica ed economicamente vantaggiosa. In nuove costruzioni o cucine professionali di ultima generazione, dotate di impianti elettrici adeguati, il rubinetto touchless è una scelta superiore sotto ogni punto di vista.

8. Conclusione: Rubinetto a Pedale o Touchless in Cucina Professionale?

Riassumendo, la decisione tra rubinetto a pedale e rubinetto touchless in cucina professionale dovrebbe basarsi su:

1. **Vincoli impiantistici:** presenza/capacità dell'alimentazione elettrica
2. **Gestione manutentiva:** disponibilità di personale per cambio batterie o manutenzione pedale
3. **Esigenze igieniche e conformità HACCP:** rischio contaminazioni e flusso di lavoro
4. **Risparmio idrico:** dati misurabili su litri per utilizzo e numero di aperture
5. **Taratura e installazione corretta:** attenzione alle distanze sensore/punto di attivazione

Affidarsi a partner qualificati come *Idral* aiuta a scegliere la soluzione tecnologia più adatta, con prodotti di qualità studiati per ambienti professionali, con supporto tecnico per tarature e assistenza post-vendita.

Se vuoi approfondire o hai bisogno di una consulenza impiantistica dedicata per la tua cucina professionale, sono a disposizione per analizzare insieme la soluzione migliore e rispondere a tutte le domande, comprese quelle meno

"glamour" ma fondamentali come "chi cambierà le batterie e ogni quanto?" e "quanti litri reali consumo per ciclo".