



CBF
STUDIO TECNICO
DI CHIMICA APPLICATA®
1994
LABORATORI SRL

CBF LABORATORI S.R.L. PER
FAMILY FINANCIAL GROUP s.r.l.s.

Via Padre Cherubino, 6
05021 - Acquasparta (TR)
pec: ffgsrls@pec.it P.I.: 01644240556

RELAZIONE TECNICA IN MATERIA di regolarità strumentale (CE)

27/04/2025





CBF
STUDIO TECNICO
DI CHIMICA APPLICATA®
1994
LABORATORI SRL

MONITORAGGIO ARIA IN USCITA DALLA FRIGGITRICE MOD. FRY FACTORY DELLA FAMILY FINANCIAL GROUP

In materia della Normativa D.Lgs. 17/2010 – Attuazione della direttiva 2006/42/CE, relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE. (10G0031) [\(GU Serie Generale n.41 del 19-02-2010 - Suppl. Ordinario n. 36\)](#)

Premessa.

In relazione all'obbligo sancito dal nuovo "testo unico sulla sicurezza" D. Lgs. 81/08 ed al successivo 17/2010 - in merito alla valutazione del corretto funzionamento delle macchine, l'azienda di cui sopra - FAMILY FINANCIAL GROUP s.r.l.s. - Via Padre Cherubino, 6 - 05021 - Acquasparta (TR) - pec: ffgsrls@pec.it - P.I.: 01644240556 - ci ha incaricato di effettuare uno studio sul corretto funzionamento della Friggitrice – tipo Fry Factory - mediante utilizzo di strumenti di misura, in relazione allo sviluppo eventuale di emissioni odorigene e ambientali potenzialmente fastidiose per l'operatore e/o l'ambiente, durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura. La presente relazione contiene i dati raccolti durante i prelievi del 11 - 29/04/2025 - .

Descrizione del campione e delle modalità di MISURA

Trattasi di olio di girasole nuovo da supermercato in 2 fusti da 5 litri cadauno – immesso in friggitrice spenta a temperatura ambiente. Dopo il riempimento è stato acceso il macchinario e, coperto con il suo coperchio, si è atteso il raggiungimento della

temperatura desiderata, 149 °C. Alla situazione di olio caldo, si è introdotto il cestello metallico e successivamente olive ascolane confezione da 1 kg per il tempo necessario alla cottura – 4 minuti – come consigliato dal produttore delle olive.

La valutazione olfattometrica è stata effettuata come da UNI EN 13725, mentre lo screening di composti odorigeni è stato condotto con tecnica GC/MS – secondo il metodo NIOSH 1450 - con limite di sensibilità pari a 0,001 mg/mc di aria ambiente.

La dotazione strumentale da noi adoperata consta di pompe automatiche di aspirazione a flusso costante, supporti di filtrazione e captazione, per le sostanze ricercate, ovvero

- Sostanze odorigene non specificate - Conc. di odore in UO/Nmc (UNI EN 13725)

Tutta l'attrezzatura risultava perfettamente pulita e decontaminata, una unità posizionata sopra la stessa friggitrice con il filtro ad altezza uomo (circa 1,5 metri - UNI 5104). Il tempo di campionamento è coinciso con la durata delle fasi operative, ovvero circa 4' totali, ripetuto tre volte per necessità statistiche. Durante questo lasso di tempo, i fumi uscenti dalla friggitrice operativa sono stati prelevati e fatti passare nei supporti solidi e nelle sacche tedlar, in cui hanno depositato le sostanze in seguito meglio descritte. Al termine del campionamento, i filtri e l'aria nelle sacche sono stati sottoposti alle analisi di rito. Le metodiche applicate per le analisi sono state, rispettivamente, sottoscritte in base all'elenco di sostanze di cui sopra :

NIOSH 1450 (GC-MS)



Per l'elaborazione dei dati sono stati adoperati i seguenti principi.

INQUINAMENTO OLFATTIVO

“Sperimentazione di Modelli di Impatto Ambiente-Salute” - Regione Piemonte.

PREMESSA

La qualità dell'ambiente si scontra spesso con gli odori molesti tipo gli inquinanti atmosferici e le attività proprie, fino alla soglia dell' "inquinamento olfattivo", ovvero l'impatto negativo che tali odori hanno sull'ambiente circostante e sulle persone esposte. L'imprevedibilità del disturbo, la durata nel tempo, l'impossibilità di difendersi da esso, generano tensione e stati d'ansia, con conseguenti proteste da parte degli esposti. L'inquinamento olfattivo non è regolamentato ma la Normativa parla genericamente di emissioni che non debbano creare novero alla persona. La mancanza di normativa è dovuta alla complessità del fenomeno e alle difficoltà tecniche legate alla misurazione del fenomeno odorigeno. In questo caso ipotizziamo presenza di odore e polveri generatesi dal surriscaldamento anomalo e conseguente bruciatura degli alimenti sottoposti a trattamento termico esagerato.

- **INQUINAMENTO ODORIGENO**

- **Caratteristiche dell'odore**

Il termine “sostanza odorigena” si riferisce al prodotto chimico responsabile della generazione di una sensazione di odore, mentre si definisce l'odore come “qualsiasi emanazione gassosa percepibile attraverso il senso dell'olfatto” (EPA 47/2002, GOAA, 1999).

Le caratteristiche che definiscono un odore sono:

- Tono edonico dell'odore, o sgradevolezza, è la sensazione che si ricava da un odore, ossia la sua accettabilità. Viene valutato su scale di giudizio da 0 a 6 (*tabella 1*) (VDI 3882 Parte 2, 1994).
- Qualità: è la caratteristica che permette d'identificare il “tipo” di odore (per esempio “oleoso”, “grasso” o “piccante”) ed offre una possibilità di classificazione. In *tabella 2* sono indicate alcune delle sostanze odorigene più comuni prodotte da attività emissive differenti. Concentrazione: è la quantità di odore presente in un campione di aria. La



concentrazione degli inquinanti gassosi, determinata mediante tecniche analitiche classiche, viene espressa in massa/volume (moli/volume o ppm). La concentrazione di odore determinata mediante analisi sensoriali (olfattometria) è invece espressa in OU/m³ (Unità Odorimetriche).

Intensità: è la proprietà che esprime il grado di intensità dell'odore e varia dal valore limite di percezione (soglia percettiva) fino alla soglia di irritazione. Lo standard tedesco per la determinazione olfattometrica dell'intensità dell'odore fornisce una descrizione qualitativa dell'intensità dell'odore, come riprodotto in *tabella 1* dove viene proposta una scala con alcune categorie utili alla quantificazione dell'odore stesso (VDI 3882 Parte 1, 1992).

Tabella 1 - Scala di intensità a sei gradi

Intensità di odore	Punteggio	Tono edonico
Impercettibile	0	Nessun fastidio
Appena percettibile	1	Fastidio molto leggero
Debole	2	Fastidio leggero
Distinto	3	Fastidio distinto
Forte	4	Fastidio serio
Molto forte	5	Fastidio molto serio
Estremamente forte	6	Fastidio estremamente serio

Fonte Department of Environmental Protection Perth, Western Australia. Odour Methodology Guidelines, March 2002 – NEL NOSTRO CASO PUNTEGGIO = 1

Tono edonico, qualità e concentrazione influenzano l'intensità percepita di un odore (e quindi il potenziale disturbo), anche se la risposta individuale è variabile. (DEFRA, 2005).



Descrittori di qualità associati ad alcune delle sostanze odorigene più comuni

SOSTANZA	DESCRITTORI	SOSTANZA	DESCRITTORI
Acetaldeide	dolce	n-Esano	solvente
Acetone	dolce, pungente	1-Esanolo	fiori, piacevole
Acido acetico	pungente	Etanolo	dolce, piacevole
Acido butirrico	dolce, sudore	Etil-mercaptano	cavolo in decomposizione
Acido valerianico	dolce, sudore, formaggio	Etil-solfuro	nauseante
Acido solfidrico	uova marce	Fenolo	medicinale, dolce
Allil-mercaptano	aglio	Metiletil-chetone	dolce
Ammoniaca	pungente, ammoniacale	Metanolo	medicinale, dolce
Anidride solforosa	zolfo, pungente	Metil-mercaptano	cavolo in decomposizione
Benzene	solvente	Metil-solfuro	vegetale marcio
Benzil-mercaptano	sgradevole	Nitrobenzene	lucido da scarpe, amaro
Benzilsolfuro	zolfo, uova marce	Percloroetilene	solvente
o-Bromuro-fenolo	medicinale	Pinene	resinoso, pino
Butil-mercaptano	sgradevole	Piridina	fetido pungente
terz..			
Cicloesano	canfora	Scatolo	fecale
Dimetil-solfuro	vegetale marcio	Tiocresolo	rancido
Diallil-solfuro	aglio	Tiofenolo	putrido, marcio
Difenil-solfuro	gomma bruciata	Xilene	solvente

*Fonte: (DEFRA – Guideline; 2005) **NEL NS. CASO = NESSUNO DEGLI ELENCATI***

- **Effetti tossici dell'odore**

I composti odorigeni non sono necessariamente associati ad un reale rischio per la salute umana, sia per la natura raramente pericolosa degli odoranti, sia per le concentrazioni generalmente molto basse. I possibili effetti avversi sono spesso associati al “fastidio olfattivo”, quali **disturbi gastrici, mal di testa, senso di gonfiore, disturbo del sonno, agitazione tipo senso di stress, perdita di appetito**. Si possono avere tali effetti anche quando un residuo odoroso è presente in concentrazioni molto molto più basse di quelle capaci di causare danni alla salute. Pertanto non si riscontra un danno permanente da parte delle persone presenti, ma un effetto acuto relativamente alle ore immediatamente successive all'evento e un impatto sulle strutture, intese come pareti, arredi, stoffe presenti nei locali interessati, che hanno generato una risposta di tipo sensibilizzante – allergico nei confronti dei residenti. Se si confronta il T.L.V., Threshold Limit Value (concentrazione di composto che non produce effetti nocivi in un lavoratore ad essa esposto durante la sua vita lavorativa, 8 ore al giorno per 5 giorni alla settimana) dell'ACGIH (Associazione degli Igienisti Industriali Americani), con la soglia di percezione olfattiva, si nota che i due parametri non sono tra loro correlati. Questo avviene perché non esiste una correlazione fissa tra odori e tossicità delle sostanze. In Italia alcuni dei TLV pubblicati dall'ACGIH sono stati inseriti nel recente Dlgs 81 del 2008, *Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*. La soglia di percettibilità dell'odore (OT₅₀ Odour Threshold) viene definita come la minima concentrazione di un composto odoroso che porta alla percezione dell'odore con una probabilità del 50% (soglia bassa). La soglia di riconoscimento al 100% (ORC₁₀₀ Odour Recognition Concentration) è la concentrazione alla quale il composto viene identificato con una probabilità pari al 100%. Per le sostanze odorose è opportuno calcolare il rapporto tra la soglia di percettibilità olfattiva (OT) ed il TLV; le sostanze con rapporto inferiore a 1 verranno percepite prima di esercitare i propri effetti tossici e viceversa (Davoli et al, 2008). Le soglie olfattive (OT) e le concentrazioni di irritazione sono state pubblicate da Ruth, 1986 (Bertoni, 1993).

- **Tecniche di misurazione delle emissioni odorigene**

Le tecniche di misura disponibili sono di tipo analitico o di tipo sensoriale.

La gascromatografia unita a spettrometria di massa (GC/MS) è una tecnica chimico-analitica quali-quantitativa che permette il riconoscimento di tutte le specie chimiche presenti in una miscela odorigena. E' efficace per quelle situazioni di inquinamento olfattivo che originano emissioni di pochi composti in elevate concentrazioni, ma non sono efficaci nel caso di composti a bassa soglia olfattiva come mercaptani e solfuri (Centola, 2000). La gascromatografia accoppiata all'olfattometria (GCO), ovvero la combinazione di tecniche analitiche e tecniche sensoriali, permette di ottenere risposte di tipo sia strumentale che sensoriale ai composti volatili presenti in una miscela e separati per via cromatografica, affiancando ai comuni rivelatori un *panel* di soggetti umani. La metodologia è ancora in fase di studio (Leland, 2001; UNI EN 13725, 2001). I metodi di tipo sensoriale utilizzano, ad esempio, il naso umano come sensore. La concentrazione viene calcolata mediante la determinazione di un fattore di diluizione necessario per raggiungere la soglia di percezione, la cosiddetta unità odorimetrica. Si sceglie un panel di valutatori ai quali vengono fatte odorare progressive diluizioni di aria deodorizzata con il campione d'aria da analizzare. Il momento in cui il singolo valutatore inizia a percepire odore con una probabilità del 50%, ossia con la probabilità che il panel di valutatori dia la stessa risposta positiva nel 50% dei casi, corrisponde al raggiungimento della soglia di percezione.

L'unità odorimetrica esprime il numero di diluizioni necessarie per far raggiungere al campione la soglia di percezione dell'odore, espressa in Uo/m³ (Unità odorimetriche/metro cubo di aria), ovvero in numero di diluizioni per un metro cubo di aria prelevata (Bertoni, 1993). Il "naso elettronico" è un analizzatore sensoriale che si basa sull'impiego di una matrice di sensori elettrochimici (polimeri, semiconduttori) che sono in grado di rispondere ai composti volatili presenti in un campione gassoso, generando segnali elettrici in funzione della concentrazione dei gas (Di Francesco, 2001).

- **INQUADRAMENTO NORMATIVO**

L'inquinamento olfattivo viene esplicitamente e direttamente regolamentato dalle norme vigenti in materia; il ruolo determinante è svolto dall'**art. 674 del codice penale**, "Getto



di cose pericolose" il quale stabilisce che "Chiunque getta o versa, in un luogo di pubblico transito o in un luogo privato ma di comune o di altrui uso, cose atte a offendere o imbrattare o molestare persone, ovvero, nei casi non consentiti dalla legge, **provoca emissioni di gas, di vapori o di fumo**, atti a cagionare tali effetti, è punito con **l'arresto fino a un mese o con l'ammenda fino a euro 206**". Con la contravvenzione di cui all'articolo 674 c.p. il legislatore ha inteso proteggere dai pericoli derivanti dal getto o dal versamento di cose atte ad offendere, imbrattare o molestare e dalla emissione di gas, di vapori o di fumo, l'incolumità pubblica, intesa come il complesso delle condizioni che riguardano la sicurezza della vita, dell'integrità fisica e della sanità delle persone, come tali appartenenti a ciascuno.

- **Norme finalizzate a limitare le molestie olfattive attraverso prescrizioni sui criteri di localizzazione degli impianti.**

Le leggi sanitarie, e in particolare il **R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 al capo III, art.216**, indica criteri per la localizzazione di determinate tipologie di fenomeni. Più specificamente individua le **"lavorazioni insalubri"**, definite come le "manifatture o fabbriche che producono vapori, gas o altre **esalazioni insalubri o che possano riuscire in altro modo pericolose per la salute degli abitanti**".

- **Contenimento delle emissioni di odori nell'ambito delle norme in materia di inquinamento atmosferico e qualità dell'aria**

La normativa madre in materia di inquinamento atmosferico precedente all'emanazione decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, è il DPR 24 maggio 1988, n. 203 di "Attuazione delle Direttive CEE 80/779, 82/884, 84/360 e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell'aria relativamente a specifici agenti inquinanti". Il DPR 203/88 definisce **inquinamento atmosferico** "ogni modificazione della normale composizione o stato fisico dell'aria atmosferica, dovuta alla presenza nella stessa di uno o più sostanze in quantità e con caratteristiche tali da alterare le normali condizioni ambientali e di salubrità dell'aria, da costituire pericolo ovvero pregiudizio diretto o indiretto per la salute dell'uomo, da compromettere le attività ricreative e gli altri usi legittimi dell'ambiente, alterare le risorse biologiche e gli ecosistemi ed i beni materiali pubblici e privati".

Gli odori molesti, anche se non esplicitamente menzionati, possono essere annoverati, in base a tale definizione, come agenti di inquinamento atmosferico.



In carenza di norme o regolamenti riguardanti la metodica per l'esecuzione di monitoraggi ambientali mediante nasi elettronici a livello nazionale o comunitario, per la valutazione dell'accettabilità dell'esposizione olfattiva sui tre recettori, si è fatto riferimento alla linea guida tedesca *VDI 3940 "Measurement of odour impact by field inspection - Measurement of the impact frequency of recognizable odours"*, sulle immissioni di odore¹ che tuttavia fa riferimento ad altre metodiche di analisi.

Tale linea guida stabilisce i requisiti di qualità dell'aria rispetto all'odore in termini di "massima frequenza dell'odore" intendendo la frequenza relativa di "ore con odore percepibile" ; i limiti di accettabilità di "**ore di odore**" all'anno che possono essere percepite dalla popolazione sono pari a:

Limiti alle immissioni definiti dalla Direttiva tedesca sugli odori Frequenza relativa di ore di odore	
Aree residenziali e miste	Aree commerciali e industriali
0,10	0,15

L' "**ora di odore**" viene definita facendo riferimento ad una specifica metodologia di analisi chiamata "field inspection", e rappresenta un'ora in cui l'odore è stato percepito per oltre il 10% del tempo, quindi per più di 6 minuti², corrispondenti rispettivamente a 2,4 e 3,6 ore/giorno per le zone residenziali e industriali.

Per comprendere in pratica a quanto corrisponde 1 ouE/m³ possiamo citare alcuni esempi:

- Terra bagnata: 60 – 150 ouE/m³
- Rifiuto umido: 500 – 8000 ouE/m³
- Fognatura: 2000 – 10000 ouE/m³
- **Ristorazione: 1000 – 5000 ouE/m³**
- Allevamento suini: 500 – 2000 ouE/m³
- Biogas puro: 40000 – 80000 ouE/m³
- Prodotti petroliferi: 10000 – 80000 ouE/m³

- unità odorimetrica = equivalente a 123 µg di n-butanolo evaporata in 1 m³ di aria inodore



TLV DELLE SOSTANZE

n-Esano	110-54-3	Fathead Minnow	sperimentale	96 ore	LC50	2,5 mg/l
n-Esano	110-54-3	Pulce d'acqua	sperimentale	48 ore	LC50	3,9 mg/l
Toluene	108-88-3	Salmone argentato	sperimentale	96 ore	LC50	5,5 mg/l
Toluene	108-88-3	Pulce d'acqua	sperimentale	48 ore	EC50	3,78 mg/l
Toluene	108-88-3	Green Algae	sperimentale	72 ore	EC50	12,5 mg/l
Toluene	108-88-3	Altri pesci	sperimentale	96 ore	LC50	6,41 mg/l
Toluene	108-88-3	Salmone argentato	sperimentale	40 Giorni	NOEC	1,39 mg/l
Toluene	108-88-3	Pulce d'acqua	sperimentale	7 Giorni	NOEC	0,74 mg/l
Cicloesano	110-82-7	Fathead Minnow	sperimentale	96 ore	LC50	4,53 mg/l
Cicloesano	110-82-7	Pulce d'acqua	sperimentale	48 ore	EC50	0,9 mg/l
Xilene	1330-20-7		Dati non disponibili o insufficienti per la classificazione			
Ossido di zinco	1314-13-2	Trota iridea	Stimato	96 ore	LC50	0,21 mg/l
Ossido di zinco	1314-13-2	Altri crostacei	sperimentale	24 ore	LC50	0,24 mg/l
Ossido di zinco	1314-13-2	Green Algae	sperimentale	72 ore	EC50	0,057 mg/l
Ossido di zinco	1314-13-2	Trota iridea	Stimato	30 Giorni	NOEC	0,049 mg/l

PERSISTENZA

Policloroprene	9010-98-4	Dati non disponibili o insufficienti per la classificazione	N/A	N/A	N/A	N/A
n-Esano	110-54-3	sperimentale Bioconcentrazione	28 Giorni	Richiesta biochimica di ossigeno	100 % in peso	OECD 301C - MITI (I)
n-Esano	110-54-3	sperimentale Fotolisi		Degradazione fotolitica; emivita (in aria)	5.4 giorni (t 1/2)	Altri metodi
Toluene	108-88-3	sperimentale Fotolisi		Degradazione fotolitica; emivita (in aria)	5.2 giorni (t 1/2)	Altri metodi
Toluene	108-88-3	sperimentale Biodegradazione	20 Giorni	Richiesta biochimica di ossigeno	80 % in peso	
Cicloesano	110-82-7	sperimentale Biodegradazione	28 Giorni	Richiesta biochimica di ossigeno	77 % BOD/ThBOD	OECD 301F - Respirimetria Manometrica
Cicloesano	110-82-7	sperimentale Fotolisi		Degradazione fotolitica; emivita (in aria)	4.14 giorni (t 1/2)	Altri metodi
Xilene	1330-20-7	Dati non disponibili o insufficienti per la classificazione	N/A	N/A	N/A	N/A
Ossido di zinco	1314-13-2	Dati non disponibili o insufficienti per la classificazione	N/A	N/A	N/A	N/A
Fenolo, stirenato	61788-44-1	sperimentale Biodegradazione	28 Giorni	Richiesta biochimica di ossigeno	7 % in peso	OECD 301F - Respirimetria Manometrica



- Risultati.

Parametri Analizzati	- Risultati analitici Punti di prelievo		
	TLV In U.O.E/nmc	1 Ambiente	2 FUMI a coperchio chiuso
SOSTANZE ODORIGENE	1000 - 5000 UOE/Nmc	388	1078
SOV – SOST. ORG. VOLATILI	VARI	< 0,1	0,55
AROMATICI, PARAFFINE, TERPENI	VARI	< 0,1	< 0,5
OSSIGENATI	VARI	< 0,1	< 0,5
SOLFORATI	VARI	< 0,1	0,035
ALDEIDI	VARI	< 0,1	0,027
CHETONI	VARI	< 0,1	< 0,1
ETERI	VARI	< 0,1	0,022
ALCOLI	VARI	< 0,1	< 0,1

✚ Note : pressione 766 mm hg – temperatura 15,0 °C – velocità dell'aria 0,1 m/s
✚ (valori medi)

3.3.4. CONCLUSIONI

Per quanto riguarda i campioni di aria ambiente e fumi prelevati dalla friggitrice e dalla zona circostante la stessa attrezzatura è possibile osservare quanto di seguito elencato:

- Il campione prelevato in aria ambiente mostra una concentrazione di odore **NON percettibile**
- Il campione prelevato come fumi emessi dalla friggitrice mostra una concentrazione di odore

APPENA percettibile

- **I composti emessi nei fumi della frittura non sono da ritenersi nocivi per l'operatore e l'ambiente**
- **si può utilizzare la macchina senza necessità di canna fumaria o cappa industriale o a convenzione, ma è necessaria una aspirazione nel laboratorio in cui viene utilizzata, anche a carboni attivi**
- **La determinazione dei perossidi (vedi foto allegata) effettuata prima e dopo le frittture, mostra che il riscaldamento da parte delle serpentine non genera uno stress termico all'olio tale da influire sul contenuto dei perossidi. E' palese che nella mancata sostituzione dell'olio, ovvero il suo uso prolungato nel tempo (es. oltre le dieci frittture con lo stesso olio) comporta l'aumento dei composti indesiderati.**
- **Sulla base delle Normative Vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e sicurezza macchine, il modello della friggitrice GENESI by FRYFACTORY prodotta da FAMILY FINANCIAL GROUP SRLS, sottoposta a prova, tenendo conto che la temperatura di rinvenimento o cottura dei cibi non supera i 185 °C, è compatibile per le seguenti categorie di esercizio:**
- **- ristorazione tradizionale, rosticcerie, friggitorie, food self service, bar, appartenenti alle categorie che consentono la preparazione e la somministrazione di cibo, sia in laboratorio che in retro banco, ai laboratori di produzione di alimenti, alle mense aziendali dotate di cucina.**
- **Tutto ciò a condizione che il locale dove viene utilizzata sia ben aerato, dotato di idonei aspiratori per il ricambio di aria.**



CBF
STUDIO TECNICO
DI CHIMICA APPLICATA®
1994
LABORATORI SRL

- Se tecnicamente non è possibile il ricambio d'aria con aspiratori, occorre installare il modello completo GENESI +, ovvero il modello con sistema di aspirazione prodotto dalla stessa Azienda, munito di una cappa con filtro a carboni attivi idonei, la quale è in grado di assorbire tutte le sostanze prodotte e immesse nell'aria ambiente, durante l'utilizzo delle friggitrici.
- Questo principio è valido per tutti i modelli che utilizzano lo stesso metodo di cottura, vale a dire: Mod. 10 LT - Mod. 10 + 10 LT.

**IL TECNICO
BASSETTI DR. FABIO
SPECIALISTA IN ANALISI DI LABORATORIO
DOTTORE IN ANALISI CHIMICO-BIOLOGICHE**

[Valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi del Decreto Ministero della Sanità n.745 del 26/09/94, Art.3 - D.L. n.502 del 30/12/92, Art.6 comma 3 - R.D. n. 275 dell' 11/02/29, Art.16 e 18 – Riconoscimento Ministero della Sanità del 30/12/98 Prot. n. 600.5/59.649/2989 – cons. Stato del 03/08/04 n. 5417 – iso 9001:2015]





CBF
STUDIO TECNICO
DI CHIMICA APPLICATA®
1994
LABORATORI SRL

