

La Agencia de Aire Limpio de Puget Sound reconoce que muchas empresas se esfuerzan por minimizar el impacto sobre la calidad del aire para los vecinos y la comunidad. Aquí incluimos una lista de mejores prácticas para los WFCC:

HORNOS A LEÑA PARA PIZZA, HORNOS AHUMADORES Y PARRILLAS

(incluidos asadores y parrillas)

Diseño y funcionamiento

- Los *hornos para pizza* deben poder funcionar con leña y con gas, si están situados en un área densamente poblada, e incluir los siguientes aspectos de vanguardia: techo bajo, aislamiento considerable, materiales refractarios especiales, posicionamiento cuidadoso del conducto de ventilación y una boca pequeña (abertura del horno)
- La leña debe ser madera estacionada (a menudo manzana) con un contenido húmedo del 20% o menos
- De ser necesario, use un medidor para verificar el contenido de humedad de la leña
- El fuego de los hornos para pizza se inician con leña seca y un iniciador de fuego
- El fuego con leña es pequeño y caliente
- Utilice un medidor de temperatura para controlar la temperatura del horno
- Los *hornos ahumadores* funcionan con gas y leña, o electricidad y leña, y la unidad solo emite humo cuando se abre la puerta hermética del horno (para colocar y sacar los productos cocinados). Dichos hornos utilizan mucha menos madera (quizás 5 leños por día), y supuestamente proporcionan una calidad más homogénea del producto alimenticio terminado, en mucho menos tiempo, con una cantidad significativamente menor de emisiones
- Las *parrillas* funcionan con cualquiera de las siguientes combinaciones: gas y leña; electricidad y leña; gas, electricidad y leña, o gas/electricidad y leña/carbón vegetal

Concientización sobre la descarga de emisiones

- Las emisiones se descargan verticalmente, aumentadas por un extractor adecuado
- Pocas emisiones (humo) visibles o ninguna después del encendido
- El conducto de escape se levanta lo suficiente para prevenir problemas con la estela de los edificios
- Las emisiones se descargan de manera tal que no crean molestias

Equipo de control de contaminación del aire (Parrillas a leña)

- Solo para las parrillas a leña, las emisiones pueden controlarse por medio de un cepillo húmedo o unidades de control de la contaminación grandes (por ejemplo, filtros de carbono y electrostáticos), si el negocio opta por usar carbón vegetal, carbón vegetal/leña, o únicamente leña

La Agencia de Aire Limpio de Puget Sound no avala ningún producto, fabricante o proveedor particular. Además, este resumen de mejores prácticas no tiene por objeto crear, no crea y no puede utilizarse como base para crear un derecho o un beneficio, sustantivo o procesal, de carácter ejecutorio, por parte de cualquier persona, ni limita la autoridad de aplicación de la Agencia o de cualquier otra agencia gubernamental.