

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE RORAIMA

Diretoria de Prevenção e Serviços Técnicos

NORMA TÉCNICA Nº. 38/2017

Segurança contra incêndio em cozinha profissional

SUMÁRIO

- 1** Objetivo
- 2** Aplicação
- 3** Referências normativas e bibliográficas
- 4** Definições
- 5** Procedimentos

1 OBJETIVO

Estabelecer as condições de aplicação dos requisitos básicos de segurança contra incêndio em sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, visando a evitar e/ou minimizar o risco especial de incêndio ocasionado pelo calor, gordura, fumaça e efluentes gerados no processo de cocção, atendendo ao previsto na Lei Complementar nº 082/2001 – Código Estadual de Proteção Contra Incêndio e Emergência de Roraima (CEPCIE).

2 APLICAÇÃO

2.1 Esta Norma Técnica (NT) aplica-se aos sistemas de ventilação de cozinhas profissionais dotados de equipamentos de cocção: moderados, severos e combustível sólido, em edificações com área construída acima de 750 m², e/ou altura superior a 12 m, quando se caracterizar a falta de compartimentação do ambiente da cozinha, em relação ao duto de exaustão.

2.1.1 A falta de compartimentação ocorrerá quando:

2.1.1.1 Os dutos de exaustão da cozinha profissional se comunicarem com outros ambientes da edificação, por meio da travessia de paredes, pisos ou tetos;

2.1.1.2 Os dutos de exaustão externos à edificação estiverem a menos de 1 m das aberturas de outros ambientes na fachada do prédio, inclusive tomadas de ar e outras aberturas.

2.2 Estão isentos do requisito previsto no subitem 5.2.5 desta NT os sistemas de exaustão/ventilação das seguintes edificações: A-2, A-3, C-1, F-9, G-1, G-2 (quando aberta lateralmente), I-1 e J-1.

2.3 As cozinhas de uso residencial unifamiliar e/ou cozinhas próprias dos apartamentos não são consideradas cozinhas profissionais para aplicação desta NT, desde que não haja um sistema de exaustão comum para mais de uma cozinha individual.

3 REFERÊNCIAS NORMATIVAS E BIBLIOGRÁFICAS

NBR 10897 – Sistemas de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos.

NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinha profissional.

4 DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta Norma Técnica aplicam-se as definições constantes da NT 03/17 - Terminologia de segurança contra incêndio, e as definições contidas na NBR 14518/00.

5 PROCEDIMENTOS

5.1 Os equipamentos de cocção são classificados de acordo com a Tabela 1

Tabela 1 – Classificação dos equipamentos de cocção:

Moderados	Severos	Combustível sólido
Fogões	<i>Charbroiler</i>	Forno a lenha
Fritadeiras	Chapa de grelhados	Churrasqueira a carvão
Churrasqueira elétrica	Bifeteira	
Churrasqueira a gás	Frigideira	
Fornos combinados		
Galeteira		
Chapa quente		
Sanduicheira		

5.2 Requisitos básicos de segurança contra incêndio dos sistemas de exaustão:

5.2.1 Dutos em aço carbono com espessura mínima de 1,37 mm ou aço inoxidável com 1,09 mm, soldados ou flangeados, conforme especificado na NBR 14518/00.

5.2.2 Captores com filtros, conforme especificado na NBR 14518/00;

5.2.3 Selagem das travessias dos dutos. Devem ser observados os requisitos de compartimentação estabelecidos na NT 09/17 – Compartimentação horizontal e compartimentação vertical;

5.2.4 Proteção passiva do duto com material resistente ao fogo, de acordo com NT 09/17;

5.2.5 *Damper* corta-fogo nos dutos, conforme NT 09/17, na passagem dos ambientes não compartimentados, conforme item 2.1.1 desta NT;

5.2.6 Sistema fixo de extinção de incêndio, apenas nos sistemas de exaustão/ventilação das edificações que

NORMA TÉCNICA N.º 38/2017 Segurança contra incêndio em cozinha profissional

necessitem de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos, conforme a Lei Complementar nº 082/2001 – Código Estadual de Proteção Contra Incêndio e Emergência de Roraima (CEPCIE).