



## INSTRUÇÃO TÉCNICA Nº 38

## PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIOS EM COZINHAS PROFISSIONAIS

**Sumário**

- 1 Objetivo
- 2 Aplicação
- 3 Referências Normativas e Bibliográficas
- 4 Definições
- 5 Procedimentos

**1 Objetivo**

1.1 Esta Instrução Técnica estabelece as condições de aplicação dos requisitos básicos de proteção contra incêndio em sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, visando evitar e/ou minimizar o risco especial de incêndio ocasionado pelo calor, gordura, fumaça e efluentes gerados no processo de cocção .

**2 Aplicação**

2.1 Os requisitos básicos de proteção contra incêndio, previstos no item 5.2 desta IT, aplicam-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 m<sup>2</sup>, e/ou altura superior a 12m, quando se caracterizar a descompartimentação do ambiente da cozinha.

2.1.1 A descompartimentação ocorrerá no interior da edificação quando os dutos de exaustão se comunicarem com outros ambientes, através da travessia de paredes, entrepisos, etc...

2.1.2 A descompartimentação ocorrerá no exterior da edificação quando os dutos de exaustão estiverem próximos a aberturas na fachada, tomadas de ar, etc...

2.2 Estão isentos do requisito previsto no sub-item 5.2.5 desta IT, os sistemas de ventilação das seguintes edificações: A-2,A-3,C-1,F-3,F-4,F-9,G-1/G-2(Abertos lateralmente),I-1,J-1.

2.3 O requisito previsto sub-item 5.2.6 desta IT só é aplicado nos sistemas de ventilação das edificações que necessitem de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos, conforme Decreto Estadual nº 46076/01.

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

**3 Referências normativas e bibliográficas**

Na utilização desta IT é necessário adotar as normas:

3.1 NBR 14518/00-Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.

3.2 NBR 10897/90-Proteção contra incêndio por chuveiros automáticos

**4 Definições**

4.1 Para os efeitos desta Instrução Técnica, aplicam-se as definições constantes da Instrução técnica nº 03 - Terminologia de proteção contra incêndio, e as definições contidas na NBR 14518.

**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	Charbroiler	Forno a lenha
Fritadeiras	Chapa de grelhados	Churrasqueira a carvão
Churrasqueira elétrica	Bifeteira	
Churrasqueira a gás	Frigideira	
Fornos combinados		
Gaiteira		
Chapa quente		
Sanduicheira		

**5.2 Requisitos básicos de proteção contra incêndio dos sistemas de exaustão:**

5.2.1 Dutos em aço carbono com espessura mínima de 1,37mm ou aço inoxidável com 1,09mm,soldados ou flangeados

5.2.2 Captores com filtros

5.2.3 Selagem de travessias(deverão ser observados os TRRF estabelecidos na IT 08).

5.2.4 Proteção passiva

5.2.5 Damper corta fogo

5.2.6 Sistema fixo de extinção de incêndio

