

CORPO DE BOMBEIROS  
BM/7

Janeiro 2012

Vigência: 08 Janeiro 2012

NPT 038

## Segurança contra incêndio em cozinha profissional

Versão: 02

Norma de Procedimento Técnico

3 páginas

### 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 no Código de Segurança Contra Incêndio e Pânico do Corpo de Bombeiros Militar do Paraná.

### 2 APLICAÇÃO

**2.1** Esta Norma de Procedimento Técnico 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 1.000 m<sup>2</sup>, 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 1,0 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 NPT 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 NPT, desde que não haja um sistema de exaustão comum para mais de uma cozinha individual.

### 3 REFERÊNCIAS NORMATIVAS E BIBLIOGRÁFICAS

- Instrução Técnica nº 38/2011 – Segurança contra incêndio em cozinha profissional.
- NBR 10897 – Sistemas de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos.
- NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinha profissional.

### 4 DEFINIÇÕES

Para efeitos desta NPT aplicam-se as definições constantes da NPT 003 – 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		

#### 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 NPT 009 – Compartimentação horizontal e compartimentação vertical.

5.2.4 Proteção passiva do duto com material resistente ao fogo, de acordo com NPT 009.

**5.2.5** *Damper* corta-fogo nos dutos, conforme NPT 009, na passagem dos ambientes não compartimentados, conforme item 2.1.1 desta NPT.

**5.2.6** Sistema fixo de extinção de incêndio: só é aplicado nos sistemas de exaustão/ventilação das edificações que necessitem de proteção contra incêndio por chuveiros automáticos, conforme o Código de Segurança Contra Incêndio e Pânico do Corpo de Bombeiros Militar do Paraná.