



NORMA TÉCNICA DO CORPO DE BOMBEIROS Nº 28/2020

SEGURANÇA PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

SUMÁRIO

- 1 Objetivo
- 2 Aplicação
- 3 Referências
- 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 legislação de segurança contra incêndio e pânico do Estado de Mato Grosso.

2 APLICAÇÃO

2.1 Esta Norma Técnica aplica-se aos sistemas de ventilação e exaustão de cozinhas profissionais dotados de equipamentos de cocção moderados, severos e combustível sólido, em edificações com área construída acima de 750 m², ou altura superior a 12 m.

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

3 REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10897**: Sistemas de proteção contra incêndio por chuveiro automático – Requisitos. Rio de Janeiro, 2014.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14518**: Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais. Rio de Janeiro, 2000.

CORPO DE BOMBEIROS DA POLÍCIA MILITAR. **IT 38**: Segurança contra incêndio em cozinha profissional. São Paulo, 2018.

4 DEFINIÇÕES

Para os efeitos desta NTCB, aplicam-se as definições constantes da NTCB 04 – Terminologia e Siglas de Segurança Contra Incêndio e Pânico, além das 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		
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.

5.2.2 Captores com filtros, conforme especificado na NBR 14518.

5.2.3 Selagem das travessias dos dutos. Devem ser observados os requisitos de compartimentação estabelecidos na NTCB 10 – Compartimentação horizontal e vertical.

5.2.4 Damper corta-fogo instalado entre a coifa e o duto de exaustão.

5.2.5 Sistema fixo de extinção de incêndio, apenas nos sistemas de exaustão ou ventilação das edificações que necessitem de proteção

contra incêndio por chuveiros automáticos, conforme legislação de segurança contra incêndio e pânico do Estado de Mato Grosso em vigor.

5.2.6 O sistema fixo de extinção de incêndio pode ser substituído por chuveiros automáticos específicos para proteção de coifas.

5.2.7 Recomenda-se a instalação de 01 (um) extintor classe K nas cozinhas profissionais que utilizem óleo ou gordura.