

Coifa para Cantinas - Sistema de exaustão para área de cocção da cantina.

Fornecimento e instalação conforme layout abaixo e ABNT NBR 14518:

Para fabricação das peças, deve ser confirmada as medias in loco, devido a possíveis variações na construção do prédio e particularidades de cada campi.

Coifa com boca de 3,00 x 1,00 metro e filtro inercial, fabricadas em chapa de aço inox AISI 304 #20 escovado, com calha e dreno para recolhimento de gordura; Sistema de iluminação em LED devidamente protegido; Ventilador centrífugo de simples aspiração, com rotor de pás curvas para trás, motor elétrico fora do fluxo 1,5 CV – 1750 RPM – 3F-220V-60Hz, diâmetro do rotor 400 mm, vazão 5000 m³/m; Damper corta-fogo 400 x 400 mm, com acionamento mecânico; Dutos de aspiração, descarga e chaminé tipo Sputnik fabricados em chapa de aço galvanizado #16; Quadro de comando/partida do ventilador com disjuntor motor e relé de falta de fase; Chave de partida do exaustor, 02 posições, sinalizador luminoso e botão de emergência; Ventilador fixado com amortecedores de vibração, sobre a laje de cobertura; Coifa fixada com barras roscadas sob a laje de cobertura; duto de aspiração na parte superior da coifa passando por abertura na laje de cobertura; Duto de descarga, devidamente vedado, passando por abertura no telhado.

