

PRINCIPAIS ALTERAÇÕES / MELHORIAS REFERENTES AOS SISTEMAS
UTILIZADOS EM COZINHAS PROFISSIONAIS

QUADRO XIV

Resistência ao fogo padrão mínima dos elementos
da envolvente de locais de risco C

Elementos de construção	Resistência ao fogo padrão mínima
Paredes não resistentes	EI 60
Pavimentos e paredes resistentes	REI 60
Portas	E 30 C

2 — No caso de cozinhas ligadas a salas de refeições, é permitido que apenas os pavimentos, as paredes e as portas na envolvente do conjunto satisfaçam as condições requeridas no número anterior, desde que sejam observadas as disposições de controlo de fumo aplicáveis.

b) As condutas que conduzam efluentes de combustão provenientes de grupos geradores, centrais térmicas, cozinhas e aparelhos de aquecimento autónomos.

CAPÍTULO IV

Instalações de confecção e de conservação de alimentos

Artigo 88.º

Instalação de aparelhos de confecção de alimentos

1 — Com excepção dos fogos de habitação, os aparelhos, ou grupos de aparelhos, de confecção de alimentos com potência útil total superior a 20 kW devem ser instalados em cozinhas isoladas nas condições do disposto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 21.º

Artigo 89.º

Ventilação e extracção de fumo e vapores

1 — As cozinhas referidas no n.º 1 do artigo anterior devem ser dotadas de aberturas para admissão de ar directas, ou indirectas através de outros compartimentos, em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como de instalações para extracção de fumo e vapores, de modo a proporcionar um número adequado de renovações por hora.

2 — As instalações de extracção referidas no número anterior devem respeitar o disposto nos artigos 92.º e 93.º e podem ser concebidas para funcionar como instalações de controlo de fumo em caso de incêndio, nas condições do capítulo IV do título VI.

3 — Os apanha-fumos devem ser construídos com materiais da classe de reacção ao fogo A1.

4 — O circuito de extracção deve comportar um filtro, ou uma caixa, para depósito de matérias gordurosas.

Artigo 90.º

Dispositivos de corte e comando de emergência

As cozinhas com potência útil total instalada superior a 20 kW devem ser equipadas com dispositivos devidamente sinalizados, instalados junto ao respectivo acesso principal, que assegurem, por accionamento manual:

- a) A interrupção da alimentação de combustível e de fornecimento de energia aos aparelhos, qualquer que seja o tipo de combustível ou energia utilizados;
- b) O comando do sistema de controlo de fumo.

Artigo 91.º

Instalações de frio para conservação de alimentos

1 — As instalações de frio para conservação de alimentos com potência útil total superior a 70 kW devem ser alojadas em compartimentos isolados nas condições constantes do quadro XIV.

2 — Quando os compartimentos referidos no número anterior sejam contíguos a cozinhas equipadas com aparelhos com potência útil total superior a 20 kW, excepto no caso previsto no n.º 2 do artigo 21.º, apenas os pavimentos, as paredes e as portas da envolvente do conjunto estão obrigados a cumprir o disposto no n.º 1 desse artigo.

g) As cozinhas na situação prevista no n.º 2 do artigo 21.º;

4 — O controlo de fumo em cozinhas, na situação prevista no n.º 2 do artigo 21.º, deve ser efectuado por sistemas de desenfumagem activa, devendo ser instalados painéis de cantonamento dispostos entre as cozinhas e as salas de refeições.

SECÇÃO II

Sistemas fixos de extinção automática de incêndios por agente extintor diferente da água

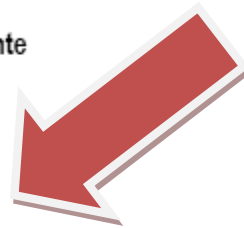
Artigo 175.º

Utilização de sistemas fixos de extinção automática de incêndios por agente extintor diferente da água

1 — Devem ser utilizados sistemas fixos com agentes extintores diferentes da água, em conformidade com o referido nos n.º 2 e 3 do artigo 172.º, sempre que tal se justifique em função da classe de fogo e do risco envolvido.

2 — Devem ainda ser protegidos por sistemas deste tipo as cozinhas cuja potência total instalada nos aparelhos de confecção de alimentos seja superior a 70 kW.

3 — Poderão também ser propostos sistemas deste tipo como medida compensatória, nas condições referidas no n.º 2 do artigo 173.º



CAPÍTULO VI

Sistemas fixos de extinção automática de incêndios

Artigo 172.º

Critérios gerais

1 — Os sistemas fixos de extinção automática de incêndios têm como objectivos, na área por eles protegida, a circunscrição e extinção de um incêndio através da descarga automática de um produto extintor, podendo adicionalmente efectuar a detecção e proteger as estruturas.

2 — Os sistemas fixos de extinção automática de incêndios podem utilizar como agente extintor a água, produtos espumíferos, pó químico, dióxido de carbono ou outros gases extintores, desde que homologados e adequados à classe de fogo a que se destinam.

3 — Os sistemas fixos de extinção automática de incêndios por agentes extintores gasosos ou outros, prejudiciais à saúde quando inalados, devem ser utilizados somente em espaços confinados, de acesso vedado ao público, e a sua difusão deve ser antecedida de um sinal de alarme e de temporização que permitam a evacuação das pessoas eventualmente presentes.

4 — A concepção e a instalação dos sistemas obedecem ao estabelecido nos artigos seguintes deste capítulo, assim como às normas nacionais ou europeias em vigor, ou em especificação técnica publicada por despacho do Presidente da ANPC.

5 — Sempre que os espaços afectos a uma dada utilização-tipo forem, parcial ou totalmente, protegidos por sistema automático de extinção, as informações de alarme deste sistema devem ser associadas ao alarme do sistema automático de detecção de incêndios que cobre esses espaços.

