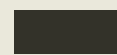


 VITTO Engenharia Mecânica

# Sistemas de Exaustão para Cozinhas

Nós estamos dispostos a ajudar você!



# Sistemas de Exaustão

Os sistemas de exaustão de cozinhas são projetados para remover eficientemente fumaça, vapores, odores e partículas de gordura gerados durante o processo de cozimento. Eles desempenham um papel fundamental na ventilação e na manutenção de um ambiente de cozinha seguro e confortável.



# Como garantir a segurança?

Seguindo o que define a norma NBR 14518:

Deve-se considerar os princípios gerais de projeto, instalação, operação, manutenção e ensaio de sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, com ênfase na segurança contra incêndio e no controle ambiental.

Os equipamentos de cozinha que são fontes de emissão de calor, vapores, com ou sem gordura devem ser captados localmente enquanto durar sua geração.

# Para atender a NBR 14518 o sistema de exaustão deve ser composto por:



## Para que vistoriar?

- Segurança contra incêndios
- Licenças e Alvarás
- Fiscalizações (Corpo de Bombeiros e ANVISA)
- Vantagem Comercial
- Consciência do Estabelecimento

## Quem deve realizar:

- Restaurantes
- Praças de Alimentação
- Fast Foods
- Empresas de Limpeza de Sistemas de Exaustão

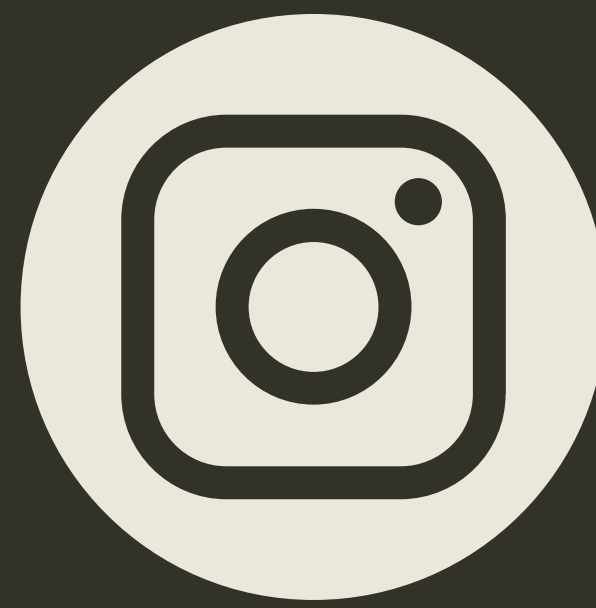
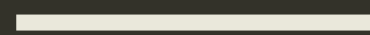
## Nossos Serviços:

- Vistorias
- Laudos Técnicos de Limpeza
- ARTs
- Suporte Técnico

# Entre em Contato



**(48) 99688-7810**



**@vittoengmec**



**[www.vittoengenharia.com](http://www.vittoengenharia.com)**