

COIFAS PARA



CHURRASQUEIRAS

ARWEK®

Sistemas de ventilação em churrasqueiras e chaminés em edificações residenciais



Sacada Gourmert Fonte: <https://blog.inusual.com.br/varanda-gourmet/>

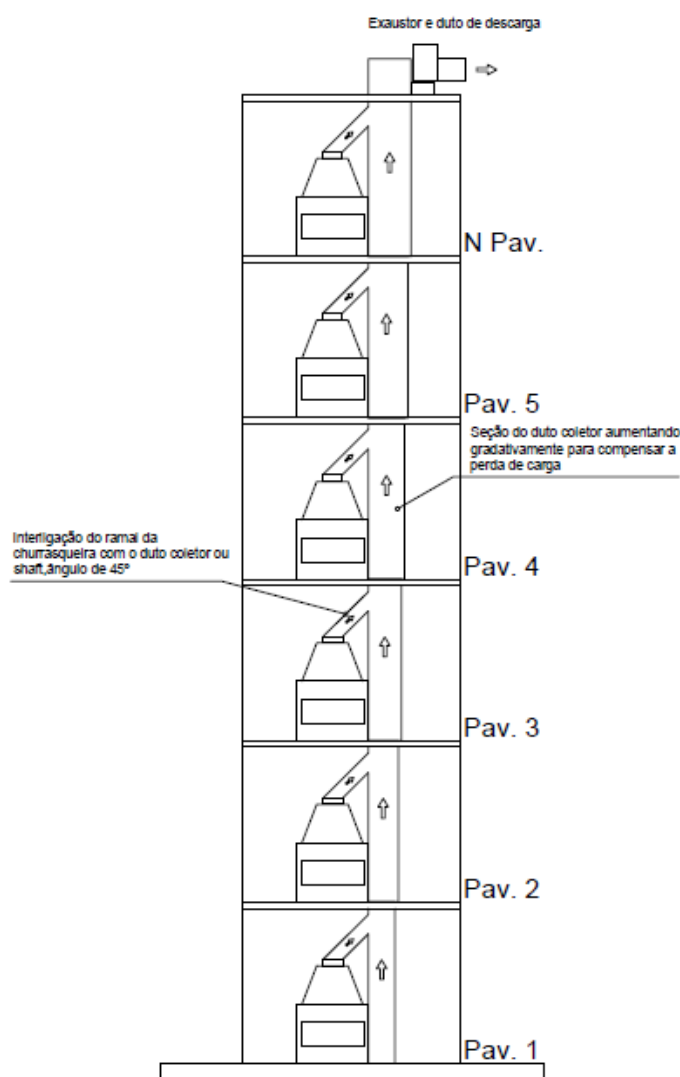
Comumente as **construtoras** ao entregar os seus **empreendimentos** com **espaços gourmet** optam por sistemas de exaustão natural ou central através de **shafts e dutos** que nem sempre são eficientes gerando vários problemas no **condomínio**, como o **refluxo da fumaça** nos apartamentos dos vizinhos.

A solução ideal para minimizar os problemas seria na **fase de projeto** contemplar uma **prumada individual** para cada churrasqueira porem nem sempre isso é possível, frequentemente para diminuir os espaços é dimensionado uma **chaminé** única para cada coluna. Entretanto o a força de sucção é desigual se adotarmos um duto com a mesma seção do início ao fim, para minimizar **a perda de carga** o ideal é aumentar a seção do duto **gradativamente**, pois andares mais periféricos a força do exaustor acaba sendo nula. O **esquema** exemplificar e minimizar esses efeitos esta representado na figura 02.

Atento essa questão **Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT**, por meio de um comitê técnico com construtoras, profissionais da área e empresas do setor, na qual a **ARWEK** faz parte contribuindo ativamente para o **conforto e satisfação** dos usuários, trabalhamos para **regulamentar** todo processo de exaustão especificamente de **churrasqueiras e chaminés em edificações residenciais com múltiplos pavimentos** preenchendo essa grande lacuna na norma recém reformulada NBR 14518-2019, que trata de cozinhas industriais.

Os maiores problemas encontrados nos **empreendimentos** relatados em **vistoriais** por engenheiros são causados decorrentes a perda de carga em





chaminés ou **shaft** devido suas seções quadradas ou retangulares e seu acabamento interno inadequado. Os dutos coletores para promover uma maior ascensão da fumaça devem ser **estanques e lisos**, preferencialmente de **material metálico** como aço galvanizado evitando assim que os influentes escape por brechas nas paredes oriundas do trabalho da **estrutura do edifício**. Outro equívoco muito comum é a **conexão** entre o duto que vem da coifa e duto coletor com **ângulos diferente de 45° graus** dificultando o fluxo da fumaça.

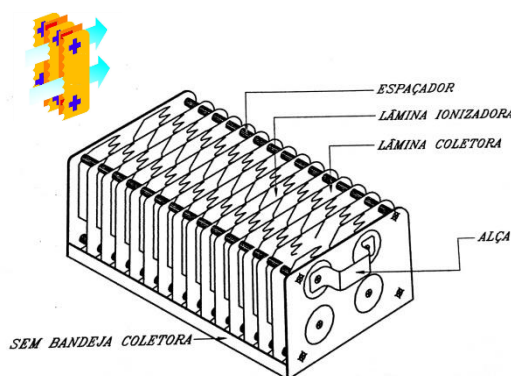
Para suprir a **perda de carga** oriunda do processo construtivo utilizamos **exaustores** mais potentes, mas com isso nos deparamos **norma de desempenho e o conforto acústico das edificações**, níveis de ruídos muito alto pode incomodar os moradores das unidades próxima da localização do exaustor.

Outro grande problema encontrado nas edificações que possuem churrasqueiras nas sacadas são os **odores e o encrustamento de gordura** no duto proveniente da ausência de um **sistema de tratamento** eficiente na coifa, no qual é o principal componente de todo o sistema, pois é por ela que todo o **fumo** e captado tratado e direcionado para os **duetos de descarga**.

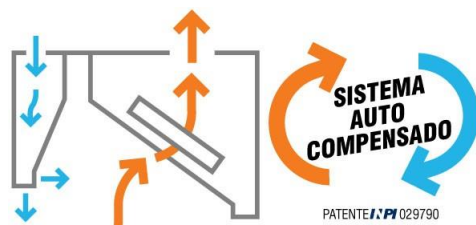
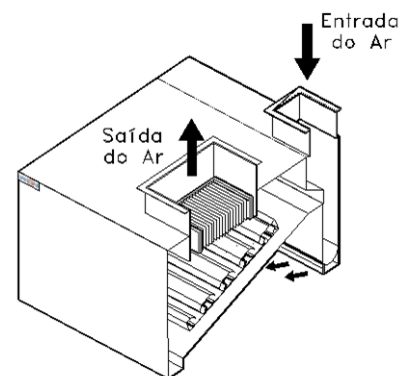
O **sistema ionizador** presente em nosso equipamento é o que há de mais moderno no mercado quando se trata de **tratamento e purificação de ar**, além de **coletar a gordura** através das nossas laminas **que geram trilhões e trilhões de íons negativos** em cada ponta produz também um **pequena parcela de ozônio** o suficiente para eliminação dos odores quase instantaneamente, transmitindo a atmosfera um ar tratado.

A **tecnologia Hayashi** presente em nossa **coifa exaustora é única no Brasil** ideal para quem procura **qualidade e eficiência**. O seu **designer inovador** e o acabamento impecável é um diferencial da coifa ionizadora ARWEK, alinhando beleza e eficiência valorizando ainda mais seu espaço.

A **eficiência elevadíssima** que a coifa para churrasqueira Arwek possui também chama atenção visto que ela consegue filtrar e limpar o ar com o dobro da capacidade dos depuradores e convencionais. Você nunca mais terá **problemas com seus vizinhos e com o condomínio por causa da fumaça e do odor**, prepare seu **churrasco** a qualquer dia e hora **sem preocupação**.



Além [do sistema de tratamento de odores a coifa ARWEK](#) conta com o [sistema auto compensado](#) opcional, que permite a transferência segura de ar do ambiente interno ou externo para a coifa de sua churrasqueira sem a ocorrência de **perda de pressão** e formando uma [cortina de ar](#) pelas suas extremidades adjacentes evitando a saída dos poluentes contidos do ar que o **processo que cocção** libera.



O volume de [ar insuflado](#) no ambiente deverá ser menor que o volume de [ar exaurido](#) pelo sistema de exaustão mantendo o [espaço gourmet](#) de seu [apartamento](#) com [pressão negativa](#) e forçando o ar a entrar de fora para dentro do ambiente, evitando assim que ocorra [dispersão dos odores](#).

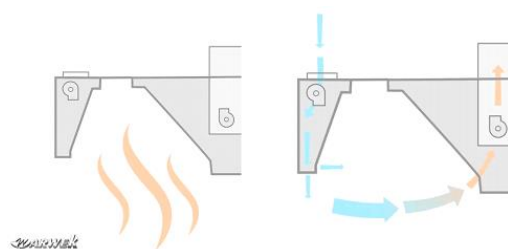
A [função do sistema de insuflamento](#) é repor em **90%** o ar retirado pela exaustão permitindo manter uma troca de **10%** do ar mantendo a [pressão negativa](#).



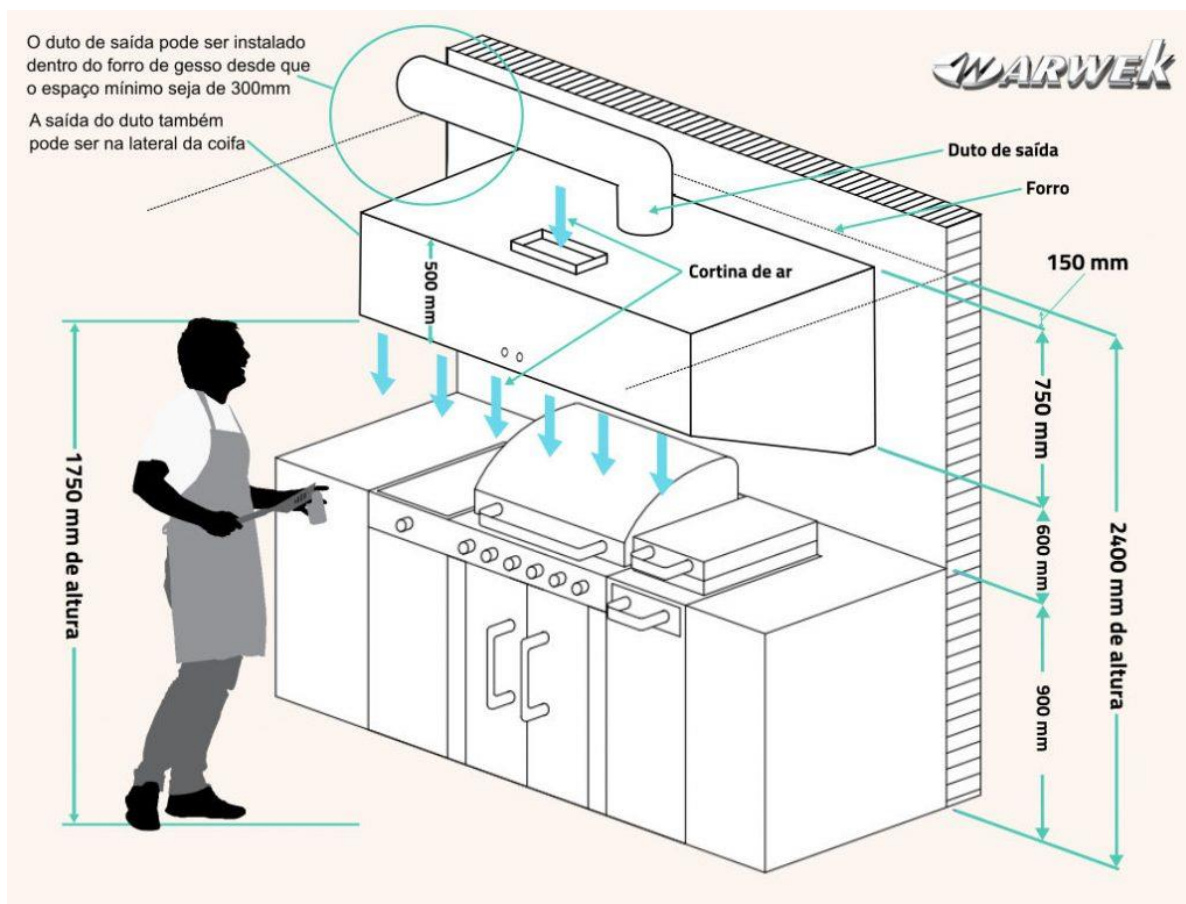
Mas, para optar pela [coifa ideal](#), também é importante prestar atenção na vazão de ar que ela apresenta. [Consulte nossos consultores](#) e juntamente com a [equipe técnica](#) dimensionara o equipamento ideal para seu [espaço Gourmet](#).

Um outro grande diferencial da nossa [tecnologia de ionização Hayashi](#) não precisa de saída externa devido ao seu [sistema exclusivo anti odores e anti-fumaça](#), entretanto para

diminuir o calor produzido pelas [churrasqueiras](#) as coifas contam com dutos de saídas, que podem ser posicionados nos [shafts](#) ou nas janelas da [varanda gourmet](#) apenas durante o uso ou fazendo-se um corte para o duto no forro da varanda, com vedação apropriada, e fazendo esse calor ser exaurido através do forro da varanda. Portanto para esse tipo de coifa é necessário um **pé direito** de no mínimo **2.4 metros**, para que o [churrasqueiro](#) tenha espaço livre abaixo da coifa.



Confira as medidas nesse infográfico.



A NATUREZA AGRADECE: ECOLOGICAMENTE CORRETA!

As coifas para [espaços gourmert Arwek](#) não mantêm longe apenas estresse entre vizinhos, mas também partículas presentes na [fumaça](#) que podem afetar nossa saúde e poluir o [meio ambiente](#). Ao utilizar o [sistema de exaustão Arwek](#) você não está apenas tornando seu churrasco mais agradável, mas [preservando sua saúde e a natureza](#) também!

Além disso, seu [filtro não é descartável](#) como os tradicionalmente encontrados em outros aparelhos. Você não precisa jogá-lo fora, basta [lavá-lo](#) e ficar [atento a limpeza e manutenção](#). Caso preferir temos uma [equipe técnica com profissionais qualificados](#) para realização da [manutenção preventiva e corretiva](#) de seu equipamento, consulte nosso SAC estamos a disposição para oferecer todo suporte.



Sistema Anti Poluição

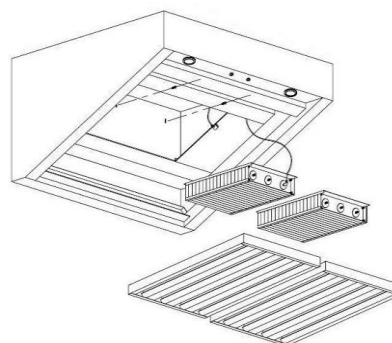
PRINCIPAIS VANTAGENS:

- Filtro Ionizador Eletrostático para eliminação de odores;
- Sistema de compensação de ar exaurido;
- Construída em aço inox AISI 430 ou 304 com acabamento premium;
- Filtros Inerciais (Fire Guard) em alumínio para contenção de gordura;
- Calhas periféricas para escoamento da gordura coletada;
- Dreno de fácil acesso;
- Luminárias em leds para uma melhor iluminação;
- Grande área de captação de poluentes;
- Alimentação: 127/ 220V;
- Baixo nível de ruído 69 DB quando possui exaustor interno;
- Consumo de energia 150W;
- Pode ser projetada para atender simultaneamente um cooktop, fogão de 2 bocas, char broiler ou outro elemento de cocção;
- Filtro Primario Inerciais em aço inox;



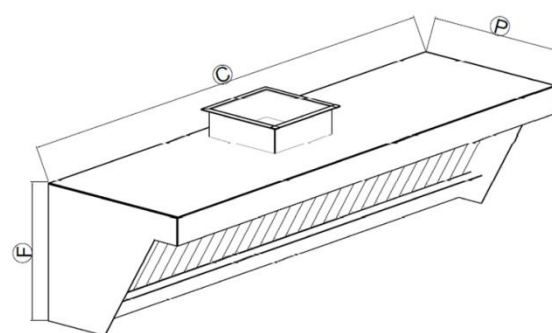
OPCIONAIS:

- Exaustores;
- Damper regulador de vazão;
- Sistema controlador de vazão;
- Pintura Eletrostática;
- Coifa Box (Caixote);

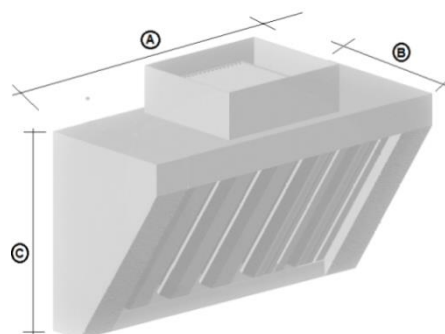


DIMENSÕES PADRÕES:

Modelo	Comp.(A)	Prof.(B)	Altura (C)
Coifa p/ Churrasqueira dupla ionização	800	700	650
	1000	700	650
	1200	700	650
Coifa p/ Churrasqueira Compact	800	400	600
	1000	400	600
	1200	400	600



OBS.: Caso opte pelo sistema de auto compensação com injeção de ar acrescentar 250mm a profundidade mencionada na tabela.





Há diversos tipos de churrasqueiras no mercado e em todas elas a **coifa** desenvolvida pela Arwek com [tecnologia japonesa Hayashi](#) se mostra eficiente, principalmente na [neutralização de odores](#) já atendemos centenas de cliente **em todo território nacional**, proporcionando aos nossos **clientes** toda a **praticidade e conforto** que só um produto ARWEK pode oferecer.

INSTALAÇÕES REAIS EM NOSSOS CLIENTES



Confira os modelos de churrasqueiras para **varanda, sacada ou terraço** mais comuns e entre em contato com nosso Dep. Técnico para auxiliá-lo na escolha da [coifa exaustora ideal](#).

CHURRASQUEIRA GOURMET A GÁS

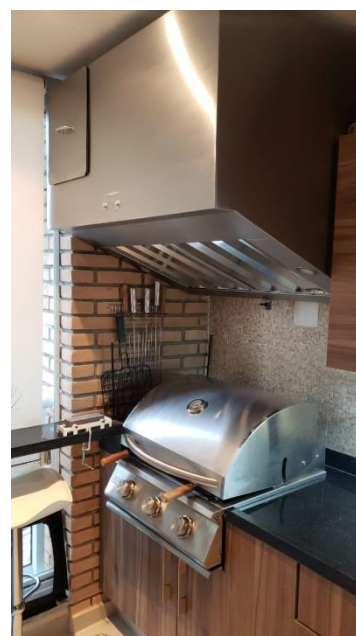
A [churrasqueira a gás](#) possui um baixo nível de combustão e vem a cada dia mais conquistando os brasileiros, devido a sua praticidade. Seus queimadores substituí o **carvão** e deixa um sabor característico a **carne**.

Para utilização apenas é necessário um **ponto de gás** e uma boa circulação de ar no ambiente.

A brasa homogeneia e o preparo é mais rápido, perfeito para sua **sacada gourmet**.

Disponíveis no mercado nas versões:

- [Churrasqueira a gás fixa](#)
- [Churrasqueira a gás portátil](#)



CHURRASQUEIRA GOURMERT ELETRICA (GRILL)

As churrasqueiras eletricas comumente conhecidas como churrasqueira grill são ideias para sacadas e varandas gourmet de apartamentos, pois produzem menos fumaça que as **convencionais**, fornecendo alimentos grelhados **sem riscos de substancias quimicas** prejudiciais circulem no ambiente, como acontece nas **combustível sólido**.

A rede elétrica deve ser dimensionada o adquadamente para receber a instalação desse equipamento, para que não sobrecarregue a fiação e aqueça demasiadamente oferecendo um risco de incendio.

Disponíveis no mercado nas versões:

- Churrasqueira elétrica grill de embutir;
- Churrasqueira elétrica grill de sobrepor;



CHURRASQUEIRA CONVENCIONAL A CARVÃO

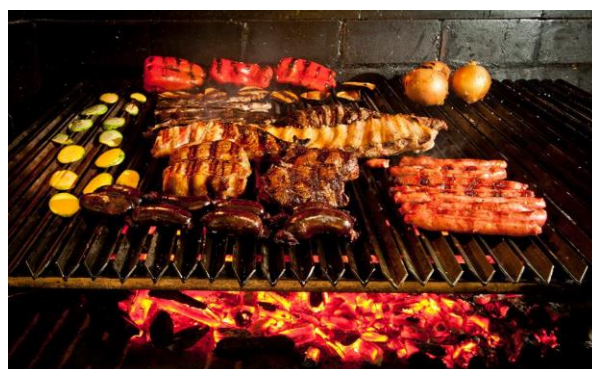


As **churrasqueiras a carvão** são as mais tradicionais e as preferidas dos brasileiros pela defumação da carne e sabor especial que é encrementado ao churrasco oriundo da queima do combustível sólido no **braseiro**. Porém é extremamente agressiva, necessita de um sistema de exaustão bem elaborado e dimensionado por profissionais da área de exaustão. Geralmente as **construtoras** optam por esse tipo de churrasqueira apenas em **terraços gourmet** devido ao peso que toda infraestrutura exige e fumaça que é liberada pela queima do carvão que pode **provocar doenças respiratorias** caso os usuarios sejam expostos por muito tempo sem um sistema de ventilação adquadado.

CHURRASQUEIRA PARRILLA

O churrasco feito em **parrillas**, churrasqueiras de origem **uruguaia e argentina**, se diferenciam por seu sabor. Os compartimentos separados para alimento e combustível fazem com que a comida absorva menos sabor das partículas de carvão, tornando a comemoração com os amigos e a família ainda mais deliciosa. Mas nem todo problema está resolvido: o fogo ainda **polui o ar** com fumaça, espalhando o cheiro forte que atrapalha a diversão e coloca em risco a saúde de todos.

Para um ambiente mais limpo e puro a solução é acrescentar uma **coifa** que impeça as **impurezas** de dominarem o espaço, mantendo a festa livre de estorvos.





ATENÇÃO!

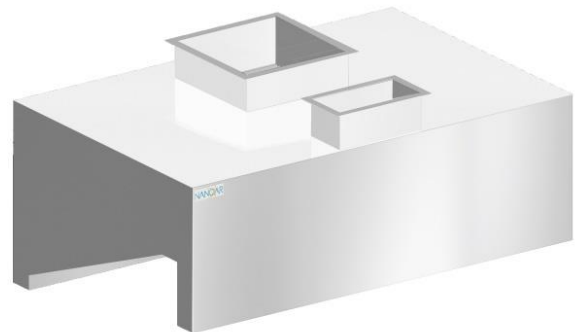
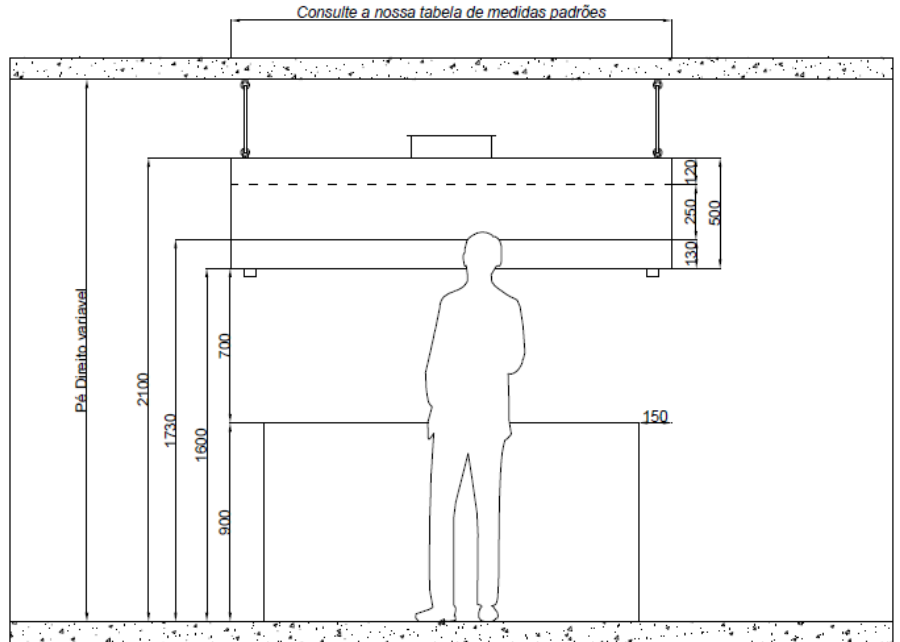
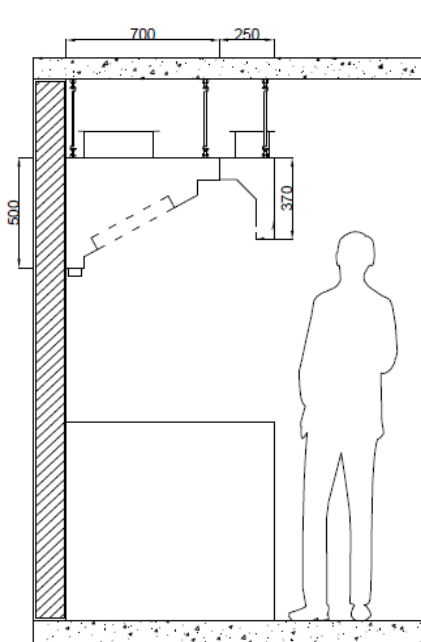
Quando se mora em **condomínio** ou apartamento respeitar o coletivo é um dever, sendo o direito de cessar interferências prejudiciais à segurança, sossego e saúde defendidos pelo **artigo 1.277 do Código Civil**.

Com as coifas Arwek não haverá fumaça ou odor desagradável para importunar os vizinhos. Você estará livre para chamar a galera e começar um churrasquinho quando bem entender... sem **reclamações!**



COMPROU, MARCOU: COM AS COIFAS ARWEK O CHURRASCO NÃO TEM HORA.

ANEXO CROQUI DE INSTALAÇÃO



Sistema de Fixação

