

# Pontos importantes na hora de projetar uma Cozinha Industrial



Descubra como projetar uma cozinha industrial de forma eficiente e segura!

No processo de criação de uma cozinha industrial, o fluxo de trabalho é um aspecto essencial a ser considerado. O arquiteto deve planejar a disposição dos equipamentos de maneira estratégica, facilitando o trabalho dos funcionários.

Além disso, a segurança e a eficiência energética também são pontos-chave a serem abordados durante o projeto.

Pensando nisso, preparamos este e-book com importantes pontos a considerar no projeto de uma cozinha industrial, além das normas e tecnologias para garantir um ambiente de trabalho funcional e seguro.

## 1- Fluxo de trabalho

Aqui estão alguns pontos que devem ser considerados para otimizar o fluxo de trabalho em uma cozinha industrial:

Análise do processo de trabalho

Disposição dos equipamentos

Zona de preparação

Organização do espaço de armazenamento

## 2- Segurança

## 3- Eficiência energética

## 4- Dicas adicionais

## 5- Algumas normas brasileiras que devem ser observadas ao projetar uma cozinha industrial:

Normas e tecnologias seguidas pela Arwek

## 1- Fluxo de trabalho



O fluxo de trabalho é um fator importante na eficiência de uma cozinha industrial. O arquiteto deve garantir que os equipamentos e utensílios estejam localizados de forma a facilitar o trabalho dos funcionários.

Por exemplo, é necessário que o fogão esteja localizado perto da pia, para que os funcionários possam cozinhar e lavar os pratos facilmente. O refrigerador deve estar localizado perto da área de preparação dos alimentos, para que os funcionários possam acessar facilmente os ingredientes. E o forno precisa estar localizado perto da área de atendimento, para que os funcionários possam servir os alimentos rapidamente.

# Aqui estão alguns pontos que devem ser considerados para otimizar o fluxo de trabalho em uma cozinha industrial:

## ▶ **Análise do processo de trabalho**

A primeira coisa a ser feita é entender o processo de trabalho atual da cozinha. É importante identificar pontos de congestionamento e áreas onde o tempo é desperdiçado. Isso ajudará a definir quais são as áreas que precisam ser otimizadas.

## ▶ **Disposição dos equipamentos**

A disposição dos equipamentos deve ser planejada de forma a permitir a movimentação rápida e eficiente dos funcionários. É importante que os equipamentos sejam colocados próximos uns dos outros para minimizar o tempo gasto em deslocamentos.

## ▶ **Zona de preparação**

A zona de preparação deve ser planejada de forma a permitir que os funcionários possam realizar suas tarefas sem interrupções. É importante que as bancadas de trabalho sejam espaçosas e que haja espaço suficiente para armazenar os ingredientes e os utensílios.

## ▶ **Organização do espaço de armazenamento**

A organização do espaço de armazenamento é fundamental para otimizar o tempo gasto em busca de ingredientes e utensílios.

É importante que os itens sejam organizados de forma a serem fáceis de encontrar e que haja espaço suficiente para armazenar tudo o que é necessário.

## 2- Segurança



A segurança dos funcionários é outro fator importante na cozinha industrial. O arquiteto deve garantir que a cozinha seja projetada de acordo com as normas de segurança, como a instalação de extintores de incêndio, sinalização de segurança e sistemas de ventilação adequados.

Os extintores de incêndio devem estar localizados em pontos estratégicos da cozinha, de fácil acesso para os funcionários.

A sinalização de segurança deve ser clara e visível, para que os funcionários possam identificar os riscos e tomar medidas para evitá-los.

Os sistemas de ventilação devem ser capazes de remover o calor, o vapor e os odores da cozinha, para evitar a exposição dos funcionários a esses agentes nocivos.

As quedas são as causas acidentes em cozinhas. É comum que o chão destes locais se mantenha sempre molhado, úmido e/ou oleoso/gorduroso, cenário favorável para quedas de cozinheiros e assistentes que trabalham com lepidex. Para evitar este tipo de desastre, opte sempre por revestimentos monolíticos de alto

desempenho com coeficientes de atrito aumentado para áreas de lavagem, áreas FLV (Frutas, Legumes e Verduras), áreas molhadas em geral e revestimentos monolíticos com 100% a base de metilmetacrilato e quartzo para ambientes oleosos e ou gordurosos.

- Revestimento monolítico não possuem emendas ou rejuntas;
- Acabamento antiderrapante;
- Alta resistência a abrasão e química;
- Impermeável;
- Fácil limpeza e manutenção;
- Promove proteção ao substrato, não permitindo impregnação de agentes contaminantes.

### 3- Eficiência energética

A cozinha industrial é um ambiente que consome muita energia.

O arquiteto deve optar por equipamentos e materiais que sejam eficientes energeticamente, como lâmpadas LED e eletrodomésticos com selo Procel ou CERTIFICAÇÃO ENERGY .

As lâmpadas LED consomem menos energia do que as lâmpadas incandescentes, e os eletrodomésticos com selo Procel são projetados para economizar energia.

Alguns exemplos de equipamentos eficientes energeticamente incluem:

- Fornos com classificação ENERGY STAR
- Geladeiras e congeladores com classificação ENERGY STAR
- Fogões com classificação ENERGY STAR
- Lava-louças com classificação ENERGY STAR
- Coifas e sistemas de tratamento de gases com Filtros Eletrostáticos

Além de escolher equipamentos eficientes energeticamente, arquitetos e engenheiros também podem tomar outras medidas para melhorar a eficiência energética de uma cozinha industrial, como:

- Iluminação LED
- Isolamento térmico
- Janelas de alta eficiência energética
- Portas de alta eficiência energética
- Sistema de aquecimento e resfriamento eficiente

Ao tomar essas medidas, arquitetos e engenheiros podem ajudar a reduzir o consumo de energia de uma cozinha industrial, o que pode gerar economia de dinheiro para o proprietário da cozinha.

Aqui estão alguns benefícios adicionais de se usar equipamentos eficientes energeticamente em uma cozinha industrial:

- Menos poluição do ar
- Melhor qualidade do ar interno
- Menor consumo de água
- Redução de custos de manutenção
- Melhores condições de trabalho para os funcionários
- Maior produtividade

Ao usar equipamentos eficientes energeticamente, arquitetos e engenheiros podem ajudar a tornar as cozinhas industriais mais sustentáveis e econômicas.

Além desses cuidados, o arquiteto também deve considerar o espaço disponível, o orçamento do projeto e as necessidades específicas do cliente. Com um planejamento cuidadoso, é possível projetar uma cozinha industrial que seja eficiente, segura e agradável para trabalhar.





**Energia** (Elétrica) REFRIGERADOR

Fabricante ABCDEF

Marca XYZ (Logo)

Tipo de degelo ABC Automático

Modelo/tensão (V) IPQR/220V

Mais eficiente

Menos eficiente

**CONSUMO DE ENERGIA (kWh/mês)** XYZ

(adaptado no teste clima tropical)

Volumes: compartimento refrigerado (l) 000

compartimento do congelador (l) 000

total do refrigerador (l) 000

Temperatura do congelador (°C) -18

Regulamento Específico Para Uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia  
 Linha de Refrigeradores e seus Acessórios - RES/001-RE/

Instruções de instalação e recomendações de uso, via o Manual  
 do aparelho

PROCEL PROGRAMA NACIONAL DE CONSERVAÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA

INMETRO

IMPORTANTE: A REMOÇÃO DESTA ETIQUETA ANTES DA VENDA, ESTA EM DESACORDO COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

Tipo de equipamento

Nome do fabricante

Marca comercial  
ou logomarca

Indicação do modelo

Indicação da eficiência  
energética do equipamento

Indicação do consumo  
de energia, em kWh/mês

Informações adicionais  
sobre o produto

Assinaturas do INMETRO  
e parceiros.

## 4- Dicas adicionais

- Utilize materiais resistentes e duráveis. A cozinha industrial é um ambiente de trabalho pesado, por isso é importante utilizar materiais que sejam resistentes e duráveis. Os materiais mais comumente utilizados em cozinhas industriais são o aço inoxidável, o concreto e o vidro.
- Instale uma boa ventilação. A cozinha industrial gera muito calor e vapor, por isso é importante instalar uma boa ventilação para evitar o acúmulo de fumaça e poeira. A ventilação deve ser capaz de remover o ar quente e úmido da cozinha, e deve ser projetada para evitar o retorno do ar para a cozinha.
- Escolha equipamentos de qualidade. Os equipamentos utilizados na cozinha industrial devem ser de qualidade para garantir a segurança e eficiência do trabalho. Os equipamentos mais importantes em uma cozinha industrial são o fogão, o forno, o refrigerador e a pia.



A Arwek é especializada em Sistemas de Exaustão e Ventilação para Cozinhas Industriais, Em seu portfólio de soluções você encontra Coifas, Exaustores, Filtros fabricados com materiais de alta qualidade e usando tecnologias inovadoras como os Filtros Eletrostáticos Hayashi.

Solicite agora mesmo um consultor e conheça tudo e podemos oferecer para seu projeto de cozinha industrial.

[CLIQUE AQUI PARA ACESSAR  
NOSSA PÁGINA DE CONTATO](#)

## 5- Algumas normas brasileiras que devem ser observadas ao projetar uma cozinha industrial:

- NBR 14518: Esta norma estabelece os requisitos mínimos para a segurança de projetos de cozinhas industriais.
- NBR 14665: Esta norma estabelece os requisitos mínimos para a instalação de sistemas de ventilação em cozinhas industriais.
- NBR 15196: Esta norma estabelece os requisitos mínimos para a seleção e instalação de equipamentos em cozinhas industriais.
- NBR 15266: Esta norma estabelece os requisitos mínimos para a higienização de cozinhas industriais.

Ao seguir essas normas, é possível garantir que a cozinha industrial seja um ambiente seguro e eficiente para trabalhar.

A Arwek fez parte da comissão que da ABNT que revisou a NBR 14518 de Sistemas de Ventilação para Cozinhas Profissionais atualizada.



### Normas e tecnologias seguidas pela Arwek



**Arwek Coifas Eletrostáticas Profissionais e Residenciais**

R. João de Sousa Dias, 412 - Campo Belo,  
São Paulo - SP, 04618-002

[www.arwek.com.br](http://www.arwek.com.br) - Telefone: (11) 5532-0268