

## **COIFAS PARA FORNO COMBINADO.**

A coifa para Forno combinado é o equipamento responsável pelo tratamento de gases e vapores resultantes do processo de cocção de alimentos (cozimento), protegendo não só a área de cocção, mas também outras áreas de odores e gorduras indesejadas.

Uma das principais diferenças entre coifas é o método de tratamento dos gases, que pode ser:

**Exaustão: (Standard)** o gás é préfiltrado e descartado através de um tubo conectado ao lado externo do ambiente.

**Filtrante: (Plus)** o ar é filtrado duas vezes com o objetivo de eliminar os odores, devolvendo-o depurado (limpo) ao mesmo ambiente.

Os fornos combinado de produção nacional entre os mais modernos nos quesitos de produção, higiene, segurança, design e ergonomia.

Idealizado para se adaptar a qualquer tipo de estabelecimento gastronômico, é um aparelho indispensável pela sua praticidade e eficiência.

COZER, ASSAR, GRATINAR, AQUECER, REGENERAR, entre outros, tornam-se simples operações devido o fácil manuseio das programações efetuáveis através da clara comunicação visual do painel de comando. Cozimento rápido, eficaz e, sobretudo, fácil. O sistema de ar forçado não mistura os sabores permitindo trabalhar, ao mesmo tempo, com diferentes tipos de alimentos e temperos.

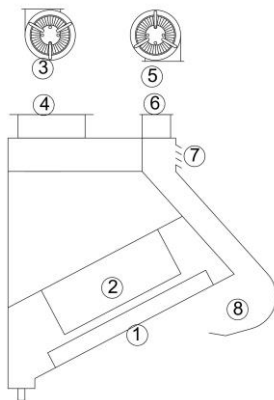
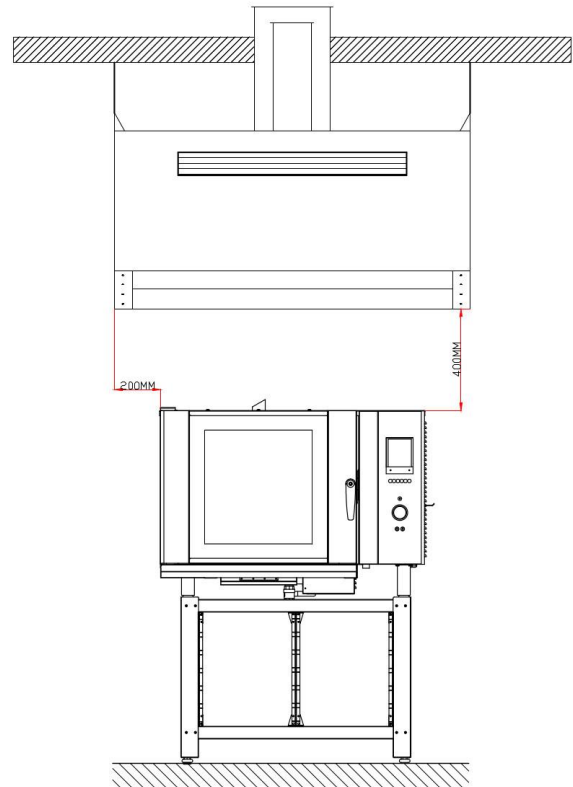
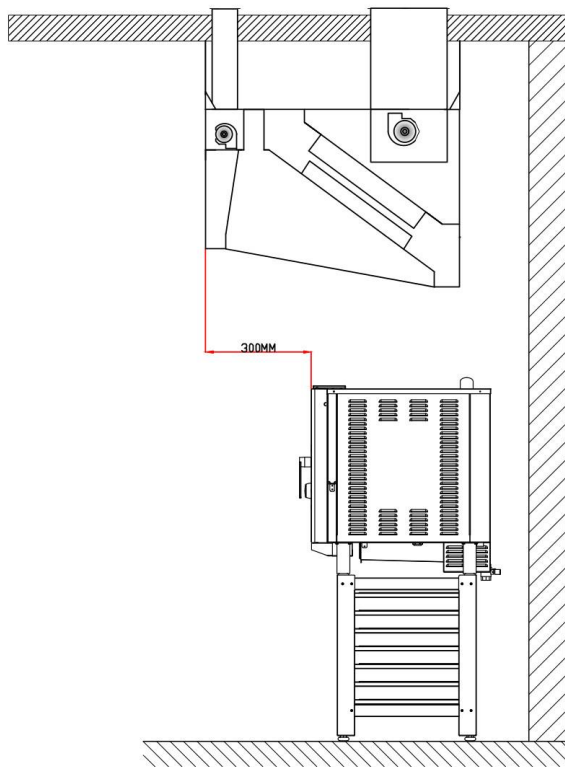
### **Como escolher a coifa certa para o projeto**

Para escolher a coifa que melhor se adapte ao seu forno combinado, leve em consideração fatores como o tipo de imóvel (casa ou apartamento, restaurante, shopping...) e o tamanho da cozinha. Cozinhas grandes precisam de uma coifa com maior capacidade de sucção, já que o ambiente está sujeito a uma maior circulação de correntes de ar.

Outro fator importante é o tipo de equipamento de cocção a ser usado no ambiente. Existem dois tipos de coifas: a de parede e a de ilha, cada um com indicações próprias. Para equipamentos de cocção instalados de forma tradicional, recomenda-se a utilização de uma coifa de parede, fixada na parede atrás dos equipamentos de cocção e posicionada sob ele a aproximadamente 30 cm de altura do forno combinado. Já para o equipamento de cocção que ficam no meio da cozinha, não possuindo paredes em nenhum de seus lados, recomenda-se uma coifa de ilha, fixada no teto, na laje sob o dos equipamentos de cocção.

Não se esqueça. Ao planejar a construção ou reforma de uma área de cocção, não deixe de planejar este local de convívio para instalar uma coifa e garantir momentos de conforto para o cliente.

A Wgui fabrica coifas de diversos tamanhos, adaptáveis as mais diversas aplicações tais como restaurantes, lanchonetes, churrascarias e processos industriais onde há emissão de fumaça e gases e operam de acordo com as normas **ABNT NBR 14518** e **ASHRAE (American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers)**.



- 1 - Inercial
- 2 - Filtro Eletrostático
- 3 - Exaustor
- 4 - Duto de exaustão
- 5 - Motor de insuflação
- 6 - Duto insuflação
- 7 - Persiana
- 8 - Insuflação interna
- 9 - Dreno

## **GOIFA PARA FORNO COMBINADO**

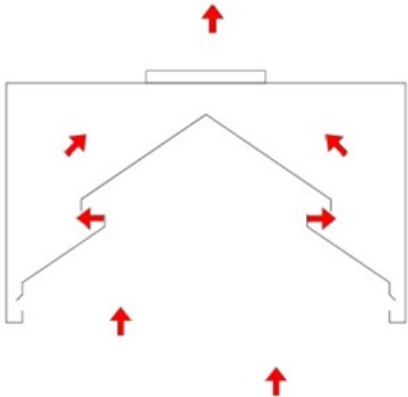

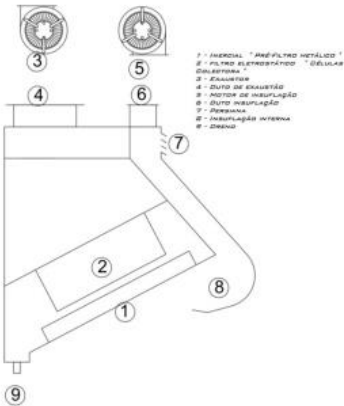

Coifa fabricada em aço inox 430 ou 304 conforme solicitação do cliente com sistema eletrostático (**Plus**) ou sem sistema (**Standard**)

**Outras Aplicações:** Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), empresas de food service que estão localizadas em shoppings, hipermercados condomínios... etc.

Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito "rastilho" em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.



**ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE NORMAS  
TÉCNICAS**

COIFA MODULAR STANDARD	COIFA MODULAR COMPENSADA PLUS INERCIAL
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aço inox escovado Aisi 430</b></li> <li>• <b>Lamina condensadora de vapor d'agua</b></li> <li>• <b>Luminárias</b></li> <li>• <b>Calha e Dreno</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aço inox escovado Aisi 430</b></li> <li>• <b>Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa )</b></li> <li>• <b>Luminárias</b></li> <li>• <b>Calha e Dreno</b></li> </ul>
COIFA MODULAR COMPENSADA PLUS EXAUSTOR	COIFA MODULAR COMPENSADA PLUS ELETRO-IONIZADOR
 <p>         1 - INERCIAL "ANEFILTRO METÁLICO"          2 - FILTRO ELETROLÍTICO "GELULAS ORGANICAS"          3 - EXAUSTOR          4 - BOTOE DE EXAUSTÃO          5 - BOTOE IONIZAÇÃO          6 - JANELA          7 - INTERRUPTOR INERTE          8 - DRENO          9 -       </p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aço inox escovado Aisi 430</b></li> <li>• <b>Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa )</b></li> <li>• <b>Botão interruptor para o acionamento do sistema</b></li> <li>• <b>Luminárias</b></li> <li>• <b>Calha e Dreno</b></li> <li>• <b>Exaustor centrífugo siroco 1100m<sup>3</sup>/h</b></li> <li>• <b>Alimentação: 220 v</b></li> <li>• <b>Transformador de alta;</b></li> <li>• <b>Ruído: 69 dB</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aço inox escovado Aisi 430</b></li> <li>• <b>Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa )</b></li> <li>• <b>Botão interruptor para o acionamento do sistema</b></li> <li>• <b>Luminárias</b></li> <li>• <b>Calha e Dreno</b></li> <li>• <b>Exaustor centrífugo siroco 1100m<sup>3</sup>/h</b></li> <li>• <b>Alimentação: 220 v</b></li> <li>• <b>Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura)</b></li> <li>• <b>Sistema eliminador de odores</b></li> <li>• <b>Gerador de gás oxidante/redutor de odores e bactérias (Ozônio (O<sup>3</sup>));</b></li> <li>• <b>Transformador de alta;</b></li> <li>• <b>Ruído: 69 dB</b></li> </ul>

### DESCRIÇÃO TÉCNICA:

Descrição técnica	Coifa Ionizador	Coifa Exaustor	Captor Simples
Fabricada em aço inox escovado	AISI 430	AISI 430	AISI 430
Filtros Inerciais em alumínio (módulo coletor de névoa)	•	•	•
Botão interruptor para o acionamento do sistema	•	•	•
Luminárias	•	•	•
Calha e Dreno	•	•	•
Exaustor centrífugo siroco 1100m <sup>3</sup> /h	•	•	•
Alimentação: 220 v	•	•	
Filtro Eletro-Ionizador (módulo filtrante coletor de gordura)	•		
Sistema eliminador de odores	•		
Gerador de gás oxidante/reductor de odores e bactérias (Ozônio (O <sup>3</sup> ));	•		
Transformador de alta;	•	•	
Ruído: 69 DB	•	•	

### PRINCIPAIS VANTAGENS

- Fabricada em aço inox AISE 430 ou 304.
- Filtros Inerciais (Fire Guard) em alumínio para contenção de gordura.
- Calhas perifericas para escoar a gordura.
- Dreno de facil acesso para descarte da gordura
- Luminárias em leds para uma melhor iluminação.
- Grande area de captação de poluentes.

### OPCIONAIS.

- Inerciais em aço inox
- Exaustores
- Damper regulador de vazão
- Damper corta fogo
- Sistema de contenção de incendio
- Filtro de carvão ativado
- Duto de exaustão
- Frange.
- Chapeu Chines.

### Tipos de Coifas Fabricadas pela empresa.

- **Coifa Modular Standard** – Coifa Modular Standard 2ª Geração poderá ser utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou sem exaustor apenas para coletagem de vapors de gordura. As laminas de condensação por terem a temperatura mais baixa que o vapor d'agua emitido, irão condensar o vapor d'agua transformando em água que irão escorrer pela calha até o dreno.
- **Coifa Modular Compensada Plus Inercial** – Coifa Modular Compensada Plus Inercial 2ª Geração que será utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou vai ser complementado a um filtro eletrostático. O filtro inercial vai captar as macro partículas com as laminas que por terem a temperatura mais baixa que a gordura emitida, vai condensar a fumaça gordurosa transformando em óleo que vais escorrer pela calha até o dreno

- **Coifa Modular Compensada Plus Exaustor** – Coifa Modular Compensada Plus e Exaustor 2ª Geração com exaustor siroco incorporado dentro da coifa para extração da fumaça e nevoa de óleo através de saída externa. Exaustor desenvolvido para um duto de até 3 m em linha linear.
- **Coifa Modular Compensada Plus Eletro - Ionizador** – Coifa Modular Compensada Eletro-Ionizador ( Eletrostática ) 2ª Geração que faz o tratamento da fumaça e gordura através de seus módulos eletrostáticos liberando o ar purificado livre de fumaça e odores. Pode ser utilizado com a saída externa ou sem saída externa. Caso haja emissão de muita fumaça e calor, ambiente muito fechado e utilização por períodos longos da coifa eletrostática recomendamos que utilize uma saída externa para eliminar o calor. A coifa faz o tratamento da fumaça e gordura, mas não elimina o calor do ar quente que entrou junto com a fumaça e gordura.

#### **SISTEMA DE INSUFLAMENTO (OPCIONAL)**

O sistema de insuflamento permite a transferência segura de ar do ambiente interno ou externo para a coifa 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 de cocção libera.

Um projeto completo de climatização e exaustão para cozinha é composto por um Sistema de Exaustão que irá captar tratar e conduzir os vapores e gases da cozinha para a atmosfera, e um Sistema de Insuflamento de Ar Externo que fará a reposição do ar exaurido pelo sistema de exaustão.

O volume de ar insuflado no ambiente deverá ser menor que o volume de ar exaurido pelo sistema de exaustão mantendo a cozinha com pressão negativa e forçando o ar a entrar de fora para dentro do ambiente, evitando assim que ocorra dispersão dos odores da cozinha para as áreas adjacentes a mesma.

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.

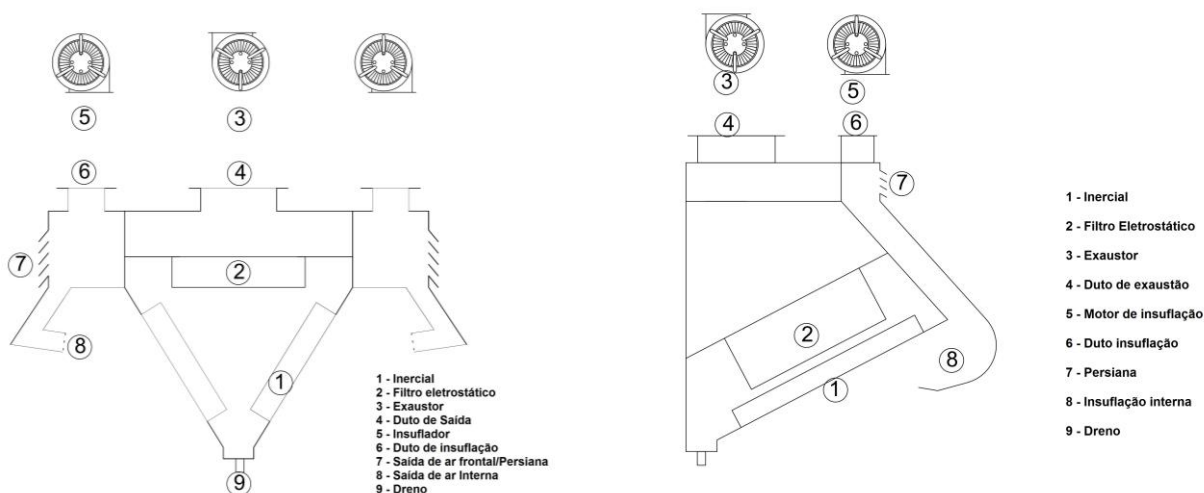
- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e insuflação
- Tomada de Ar Exterior 50-70%
- Ar exaurido 100%
- Ar Ambiente 30-50%
- As velocidades do ar não podem exceder 10 e 8,0 m/s para a exaustão e insuflação.
- Perda de carga do sistema Compensado pelo Ar exaurido: de 20 mmca
- Com a maior relação vazão x pressão em sua respectiva classe de potência Fumaça sob controle Técnico na zona adjacente proporciona a entrada de ar
- A saída dos vapores exauridos é através de fenda de percurso sinuoso, instalados no teto da coifa de compensação pelo ar exaurido, flangeados para interligação com rede de dutos garante alta eficiência e autonomia.
- Sistema Múltiplos de filtragem que possui a melhor relação custo benefício, sustentado numa Unidade de Tratamento de Ar (UTA);
- Evita perdas desnecessárias de calor e o super aquecimento de ambientes internos;

#### **TABELA DE MEDIDAS**

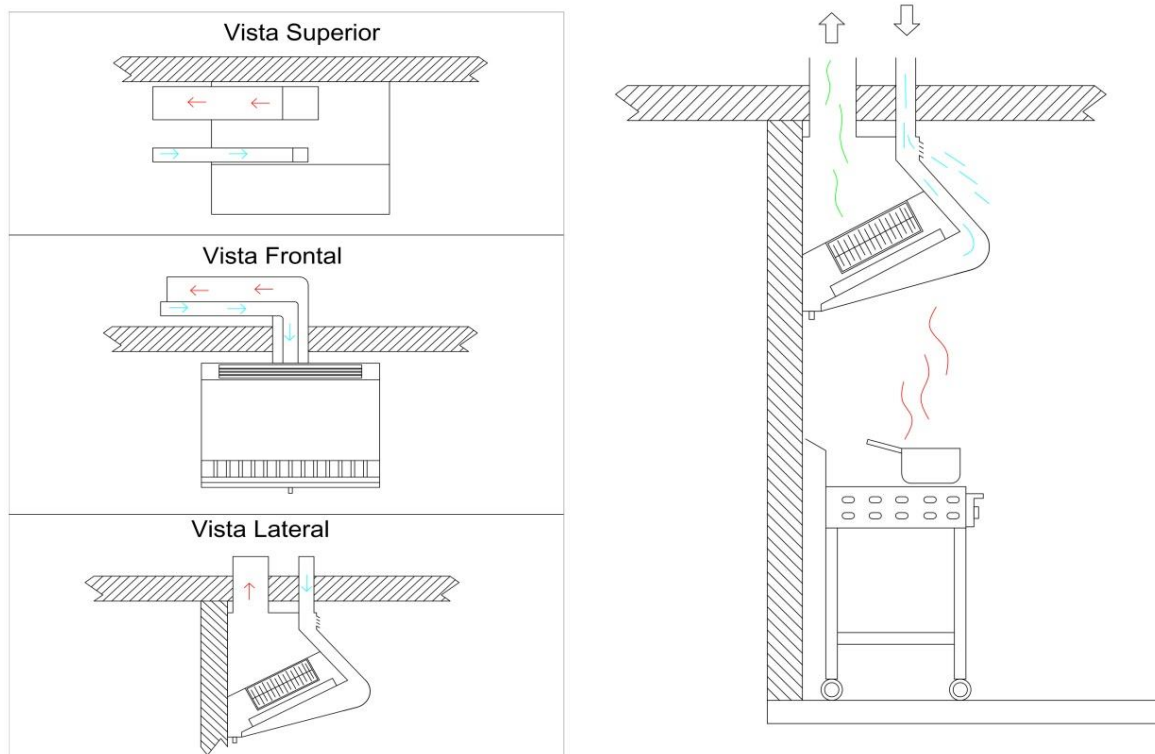
<b>Coifas Parede – Medidas em mm</b>		
<b>Comprimento (C)</b>	<b>Profundidade (P)</b>	<b>Altura (A)</b>
1.000	800 a 1.400	650 a 750
1.200	800 a 1.400	650 a 750
1.400	800 a 1.400	650 a 750
1.600	800 a 1.400	650 a 750
1.800	800 a 1.400	650 a 750
2.000	800 a 1.400	650 a 750

## Coifas Ilha – Medidas em mm

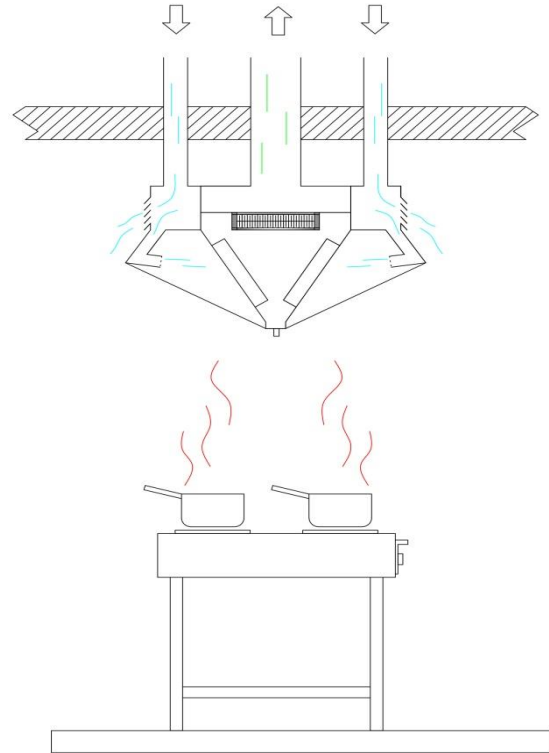
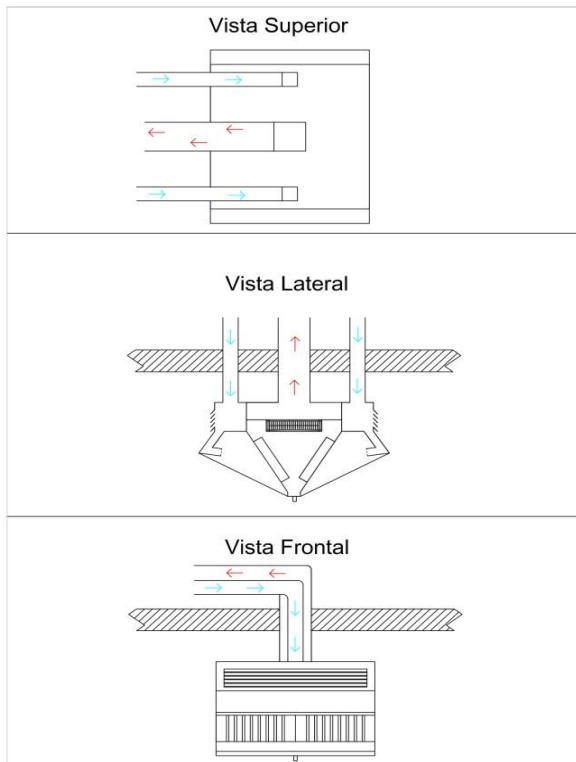
Comprimento (C)	Profundidade (P)	Altura (A)
1.000	1.000 a 1.400	650 a 750
1.200	1.000 a 1.400	650 a 750
1.400	1.000 a 1.400	650 a 750
1.600	1.000 a 1.400	650 a 750
1.800	1.000 a 1.400	650 a 750
2.000	1.000 a 1.400	650 a 750



### MODELO PAREDE (ENCOSTADA)

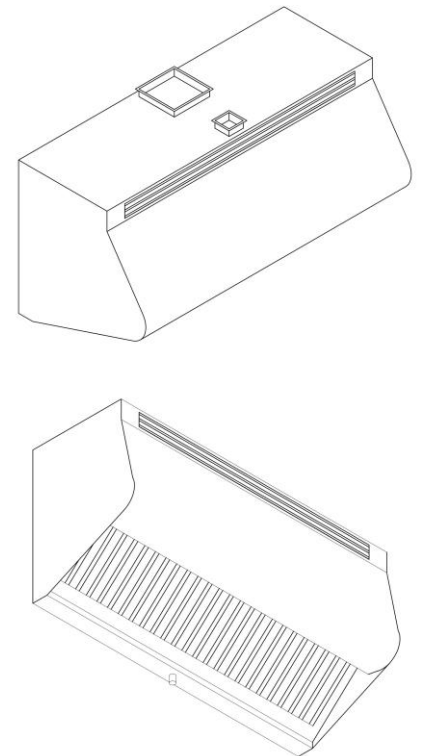
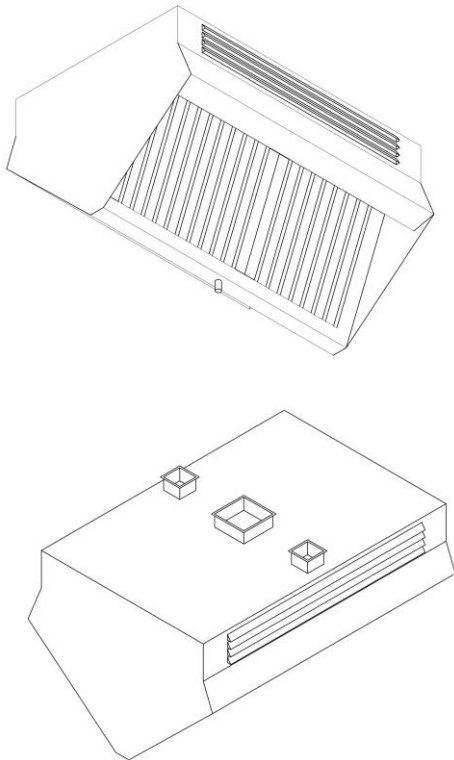


• **MODELO ILHA (CENTRAL)**



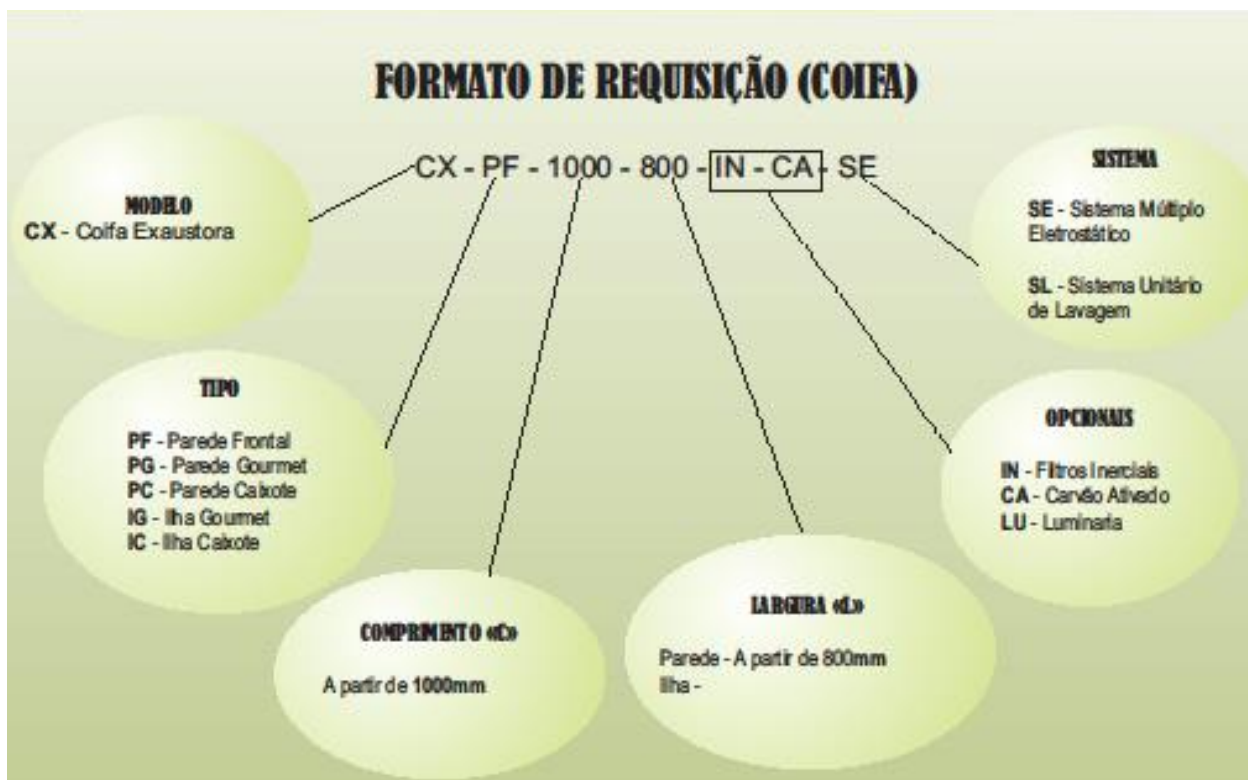
**MODELO ILHA**

**MODELO PAREDE**





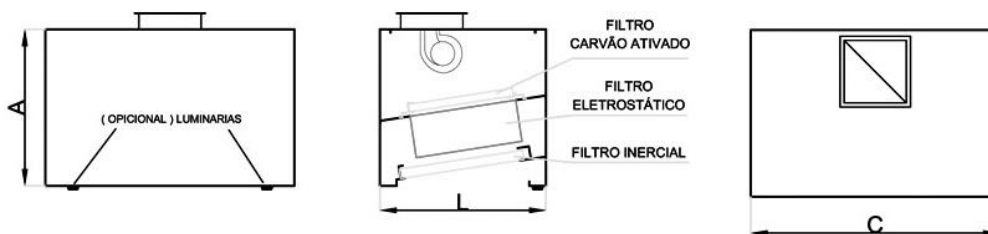




MODELO	COM SISTEMA ELETROSTÁTICO	COM SISTEMA EXAUSTOR INTERNO	SEM SISTEMA EXAUSTOR INTERNO (SOMENTE C/INERCIAIS)
STRATUS PAREDE	CEL - SP - 1000 - 800 - EIS	CEX - SP - 1000 - 800 - ES	CEX - SP - 1000 - 800 - EI
	CEL - SP - 1200 - 800 - EIS	CEX - SP - 1200 - 800 - ES	CEX - SP - 1200 - 800 - EI
	CEL - SP - 1400 - 800 - EIS	CEX - SP - 1400 - 800 - ES	CEX - SP - 1400 - 800 - EI
	CEL - SP - 1600 - 800 - EIS	CEX - SP - 1600 - 800 - ES	CEX - SP - 1600 - 800 - EI
	CEL - SP - 1800 - 800 - EIS	CEX - SP - 1800 - 800 - ES	CEX - SP - 1800 - 800 - EI
GOURMET PAREDE	CEL - GP - 1000 - 800 - EIS	CEX - GP - 1000 - 800 - ES	CEX - GP - 1000 - 800 - EI
	CEL - GP - 1200 - 800 - EIS	CEX - GP - 1200 - 800 - ES	CEX - GP - 1200 - 800 - EI
	CEL - GP - 1400 - 800 - EIS	CEX - GP - 1400 - 800 - ES	CEX - GP - 1400 - 800 - EI
	CEL - GP - 1600 - 800 - EIS	CEX - GP - 1600 - 800 - ES	CEX - GP - 1600 - 800 - EI
	CEL - GP - 1800 - 800 - EIS	CEX - GP - 1800 - 800 - ES	CEX - GP - 1800 - 800 - EI
GOURMET ILHA	CEL - GI - 1200 - 1300 - EIS	CEL - GI - 1200 - 1300 - ES	CEL - GI - 1200 - 1300 - EI
	CEL - GI - 1400 - 1300 - EIS	CEL - GI - 1400 - 1300 - ES	CEL - GI - 1400 - 1300 - EI
	CEL - GI - 1600 - 1300 - EIS	CEL - GI - 1600 - 1300 - ES	CEL - GI - 1600 - 1300 - EI
	CEL - GI - 1800 - 1300 - EIS	CEL - GI - 1800 - 1300 - ES	CEL - GI - 1800 - 1300 - EI
	CEL - GI - 2000 - 1300 - EIS	CEL - GI - 2000 - 1300 - ES	CEL - GI - 2000 - 1300 - EI
CAIXOTE PAREDE	CEL - CP - 1000 - 800 - EIS	CEL - CP - 1000 - 800 - ES	CEL - CP - 1000 - 800 - EI
	CEL - CP - 1200 - 800 - EIS	CEL - CP - 1200 - 800 - ES	CEL - CP - 1200 - 800 - EI
	CEL - CP - 1400 - 800 - EIS	CEL - CP - 1400 - 800 - ES	CEL - CP - 1400 - 800 - EI
	CEL - CP - 1600 - 800 - EIS	CEL - CP - 1600 - 800 - ES	CEL - CP - 1600 - 800 - EI
	CEL - CP - 1800 - 800 - EIS	CEL - CP - 1800 - 800 - ES	CEL - CP - 1800 - 800 - EI
CAIXOTE ILHA	CEL - CI - 1200 - 1300 - EIS	CEL - CI - 1200 - 1300 - ES	CEL - CI - 1200 - 1300 - EI
	CEL - CI - 1400 - 1300 - EIS	CEL - CI - 1400 - 1300 - ES	CEL - CI - 1400 - 1300 - EI
	CEL - CI - 1600 - 1300 - EIS	CEL - CI - 1600 - 1300 - ES	CEL - CI - 1600 - 1300 - EI
	CEL - CI - 1800 - 1300 - EIS	CEL - CI - 1800 - 1300 - ES	CEL - CI - 1800 - 1300 - EI
	CEL - CI - 2000 - 1300 - EIS	CEL - CI - 2000 - 1300 - ES	CEL - CI - 2000 - 1300 - EI
PIRAMIDAL PAREDE		CEX - PP - 1100 - 800 - ES	CEX - PP - 1100 - 800 - EI
		CEX - PP - 1200 - 800 - ES	CEX - PP - 1200 - 800 - EI
		CEX - PP - 1300 - 800 - ES	CEX - PP - 1300 - 800 - EI
		CEX - PP - 1400 - 800 - ES	CEX - PP - 1400 - 800 - EI
		CEX - PP - 1500 - 800 - ES	CEX - PP - 1500 - 800 - EI
		CEX - PP - 1600 - 800 - ES	CEX - PP - 1600 - 800 - EI
		CEX - PP - 1700 - 800 - ES	CEX - PP - 1700 - 800 - EI
		CEX - PP - 1800 - 800 - ES	CEX - PP - 1800 - 800 - EI
		CEX - PP - 1900 - 800 - ES	CEX - PP - 1900 - 800 - EI
		CEX - PP - 2000 - 800 - ES	CEX - PP - 2000 - 800 - EI
		CEX - PP - 2100 - 800 - ES	CEX - PP - 2100 - 800 - EI

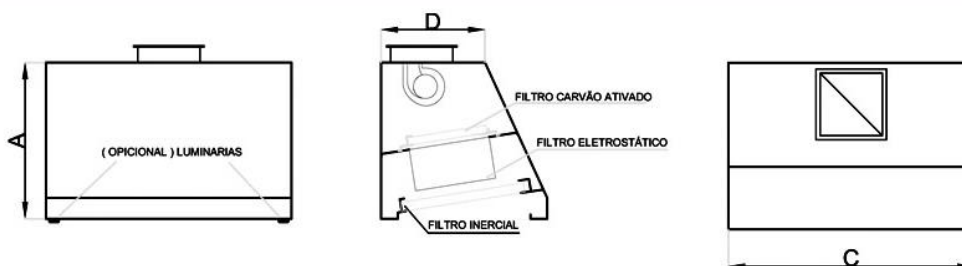
## Dimensões

### Modelo Caixaote



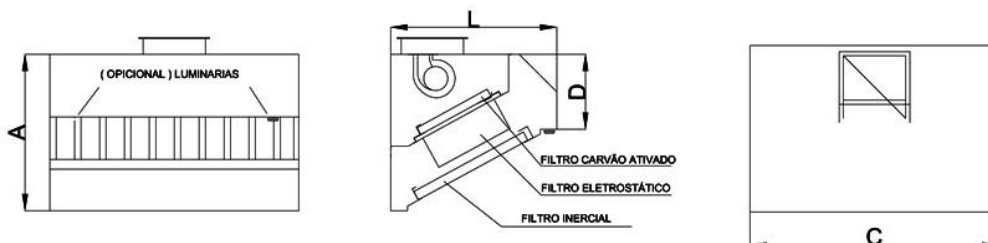
Modelo industrial PC/ CEL 800	Medidas em mm				Vazão ar m³ / h	inercial	Qty	Filtro Eletrostático	Opcionais		
	C	L	A	D					Motor	Luminaria	Carvão ativado
Cel 1.0	1000	800	750	80	1638	400 X 600	2	2	2	2	2
Cel 1.2	1200				1764	500 X 600	2	3	2	2	3
Cel 1.4	1400				1890	400 X 600	3	4	2	2	4
Cel 1.8	1600				2016	350 X 600	4	4	2	2	4
Cel 1.8	1800				2142	400 X 600	4	5	2	2	5
Cel 2.0	2000				2268	450 X 600	4	6	2	2	6

### Modelo Piramidal



Modelo industrial PG/ CEL 800	Medidas em mm				Vazão ar m³ / h	inercial	Qty	Filtro Eletrostático	Opcionais		
	C	L	A	D					Motor	Luminaria	Carvão ativado
Cel 1.0	1000	800	750	500	1638	400 X 600	2	2	2	2	2
Cel 1.2	1200				1764	500 X 600	2	3	2	2	3
Cel 1.4	1400				1890	400 X 600	3	4	2	2	4
Cel 1.8	1600				2016	350 X 600	4	4	2	2	4
Cel 1.8	1800				2142	400 X 600	4	5	2	2	5
Cel 2.0	2000				2268	450 X 600	4	6	2	2	6

### Modelo Saída Frontal



Modelo industrial PC/ CEL 800	Medidas em mm				Vazão ar m³ / h	inercial	Qty	Filtro K 30 Eletrostático	Opcionais		
	C	L	A	D					Motor	Luminaria	Carvão ativado
Cel 1.0	1000	800	750	360	1100	400 X 600	2	2	1	2	2
Cel 1.2	1200				1322	500 X 600	2	3	2	2	3
Cel 1.4	1400				1542	400 X 600	3	4	2	2	4
Cel 1.8	1600				1762	350 X 600	4	4	2	2	4
Cel 1.8	1800				1983	400 X 600	4	5	2	2	5
Cel 2.0	2000				2203	450 X 600	4	6	2	2	6

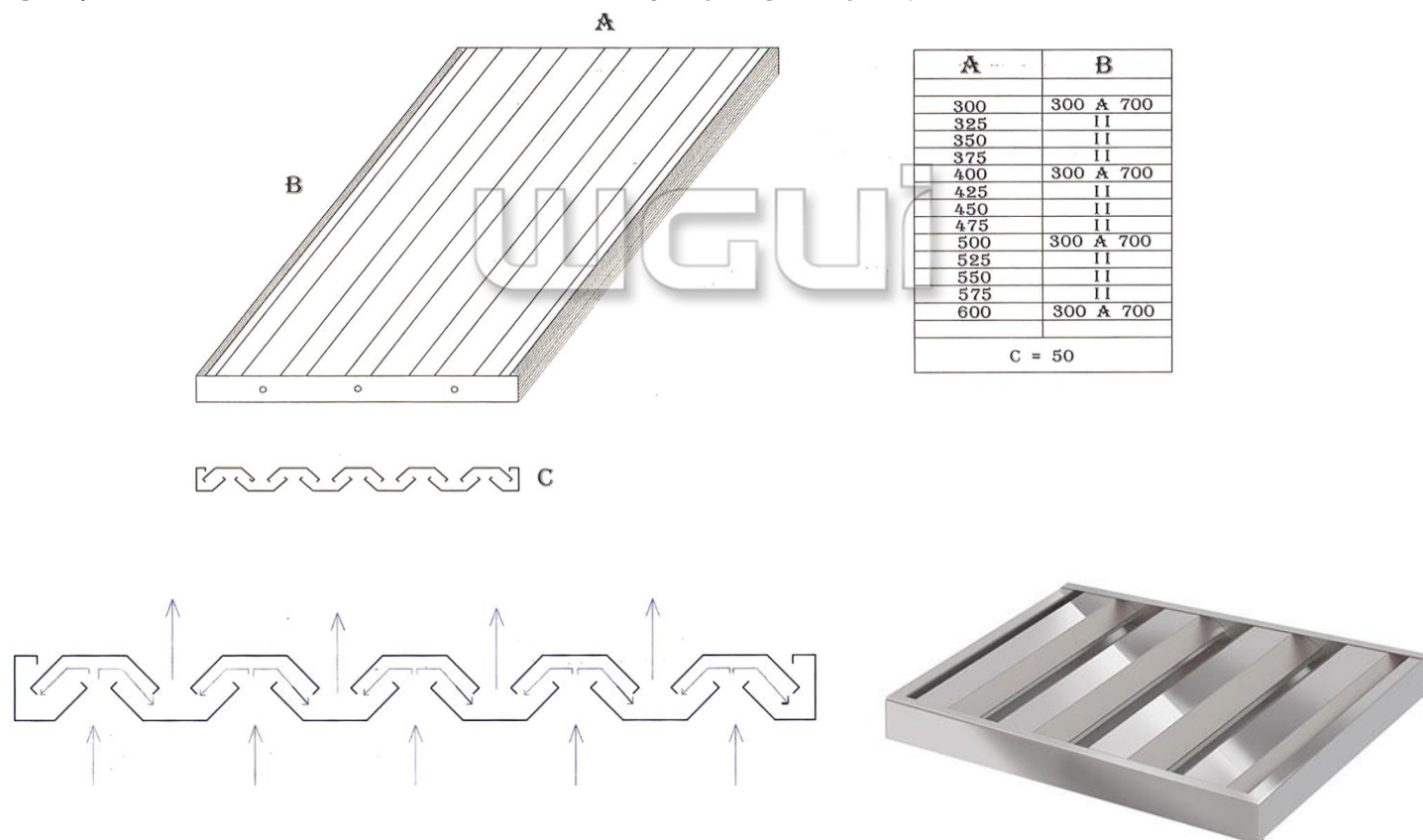
## FILTRO INERCIAL METÁLICO

A utilização do **Filtro Inercial Metálico (chicane)** em cozinhas industriais é importante para a retenção da gordura impregnada no vapor produzido no processo de cozimento

.O ar impregnado se choca contra os filtros metálicos inerciais provocando sua condensação e escoamento através das calhas do Filtro Inercial Metálico.

Isto evita que labaredas originárias da cocção passem aos dutos propagando as chamas, aumentando assim a segurança do sistema de exaustão.

**Aplicações:** Em estabelecimentos comerciais e industriais, para filtragem da fumaça.



### NORMAS E RESOLUÇÕES QUE OS EQUIPAMENTOS ATENDEM

Normas e resoluções brasileiras e internacionais		
ABNT NBR 14.518	NR12	ANSI
ABNT NBR 16.401	SMACNA	AMCA
ABNT NBR 14.644	ASHRAE	N.F.P.A. 96
IT 38	ASME	N.F.P.A. 17 A
NR 10	ARI	



ASHRAE  
Associate  
Society  
Alliance



ASSOCIAÇÃO  
BRASILEIRA  
DE NORMAS  
TÉCNICAS



## Nossos Clientes:



### Direitos Autorais:

Os direitos autorais são protegidos pela lei nº 9610/98, violá-los é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal Brasileiro

Não copie sem divulgar a autoria!