

REQUISITOS DE VENTILACION Y DE CONTROL DE HUMOS CON CONTENIDO DE GRASA, MATERIAL PARTICULADO Y OLOR EN LOCALES COMERCIALES DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NORMAS GENERALES Y BASICAS A TENER EN CUENTA:

1. INSTALACIONES DE VENTILACION- ELIMINACION DE HUMOS Y VAPORES DE COCINAS EN LOCALES COMERCIALES- RENOVACION DE AIRE: VER NORMA **EM 0.30 DEL REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES.**
2. INSTALACIONES DE CLIMATIZACION- CALIFICACION DE MATERIALES Y EQUIPOS- CONSIDERACIONES GENERALES DE LA INSTALACION. VER NORMA **EM 0.50 DEL REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES.**
3. DIMENSIONAMIENTO DE CHIMENEAS. VER NORMA **EM 0.60 DEL REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES.**

GUIA REFERENCIAL

NORMA ASHRAE ESTANDAR 062 (The American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning)

PAUTAS BASICAS COMPLEMENTARIAS

LAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO RESULTAN FUNDAMENTALES. ESTE DEBE DARSE DE MANERA CICLICA Y ESCRUPULOSA SEGÚN: A) LAS CONDICIONES TECNICAS DEFINIDAS O ESPECIFICADAS POR LOS FABRICANTES DE LOS FILTROS O SISTEMA DE DEPURACION DE GASES Y OLORES B) LAS CONDICIONES TECNICAS DEFINIDAS POR EL ESPECIALISTA ENCARGADO DEL DISEÑO DE EXTRACCION Y FILTRADO, DEL CALCULO DE VOLUMEN DE AIRE Y DEL DIMENSIONAMIENTO DE LA DUCTERIA Y DISPOSICION DE LOS FILTROS. (RESULTA TAMBIEN FUNDAMENTAL LA REALIZACION DE ESTUDIO, DISEÑO Y ESPECIFICACION DE CÁLCULO DE UN SISTEMA DE DEPURACION DE EMISIONES Y OLORES, RESPALDADO Y SUSCRITO POR PROFESIONAL O EMPRESA ESPECIALIZADA).