



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL



DIRETORIA DE INVESTIGAÇÃO DE INCÊNDIO

CUIDADOS E DICAS PARA MANUTENÇÃO DE FRITADEIRAS



@pericia.incendio.cbmdf

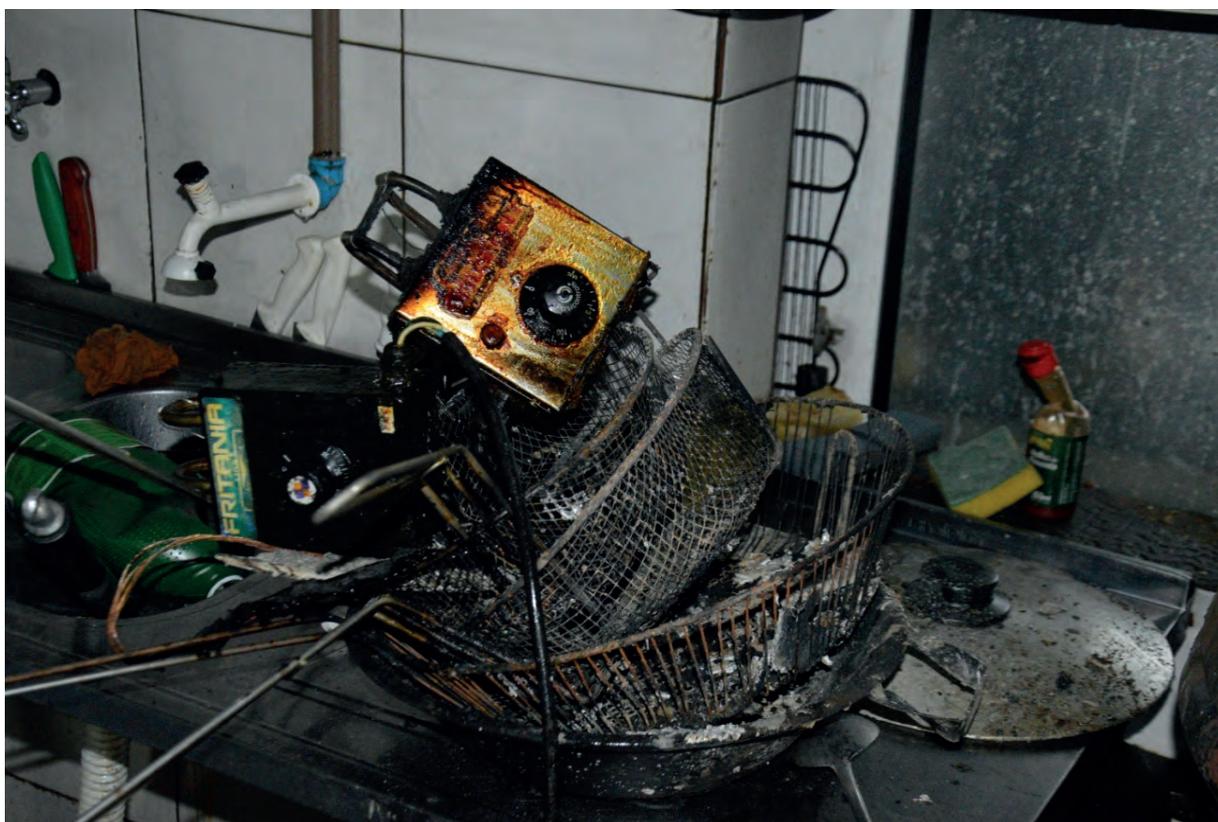


@cbmdf

www.cbm.df.gov.br

O barato pode sair caro:

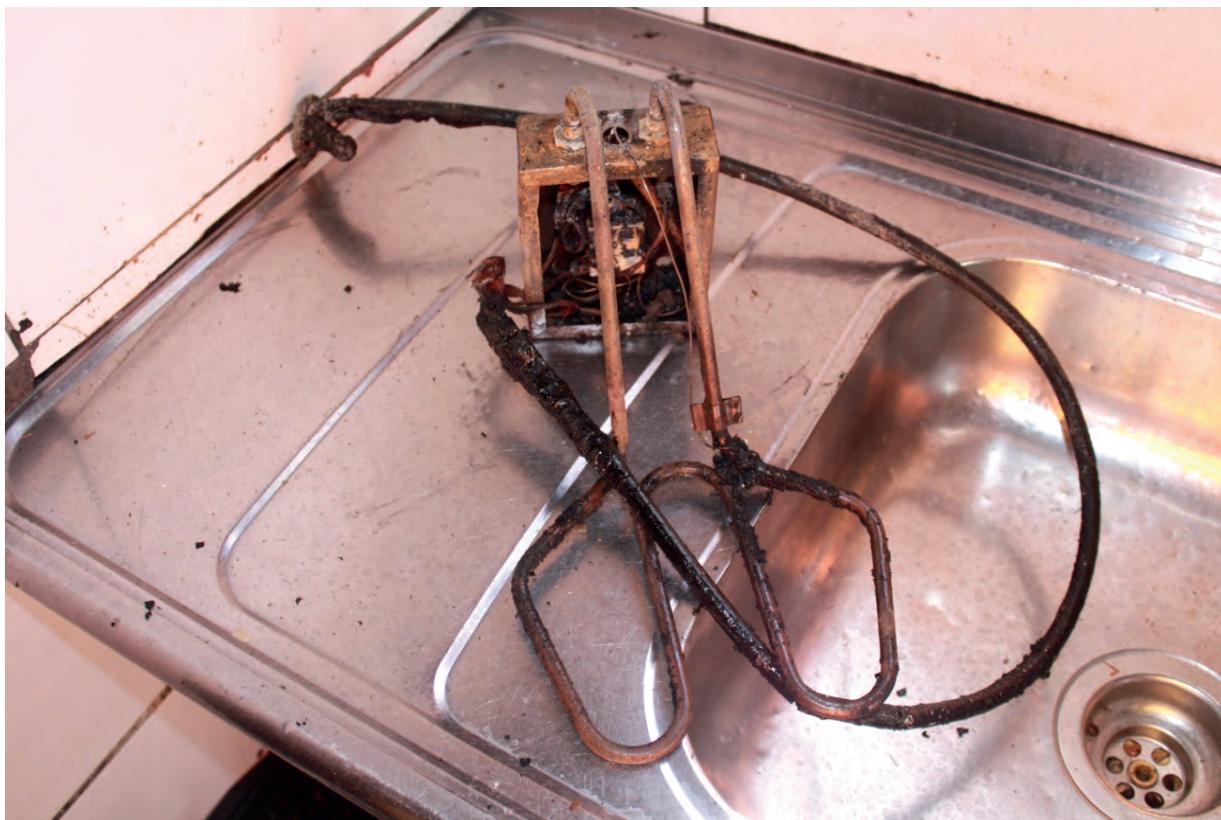
O ideal é que toda fritadeira tenha desligamento automático em caso de esquecimento. Isso é uma preocupação fundamental ao adquirir uma fritadeira. A ausência ou mau funcionamento do desligamento automático de uma fritadeira é um dos principais fatores determinantes de um incêndio. Verifique na nota fiscal e no manual se o produto possui esse mecanismo de segurança.



**DÊ PREFERENCIA
PARA FRITADEIRAS
COM DESLIGAMENTO
AUTOMÁTICO**

Sua distração pode gerar prejuízo:

A existência de termostato também favorece a segurança da fritadeira. Em partes das investigações de incêndio realizadas pelo CBMDF observaram-se falhas de funcionamento do termostato. Periodicamente verifique o funcionamento do termostato da fritadeira. Em caso de dúvidas, chame um técnico especializado para avaliação do termostato.



**VERIFIQUE
SEMANALMENTE O
FUNCIONAMENTO DO
TERMOSTATO**

Se o assunto for segurança, não improvise:

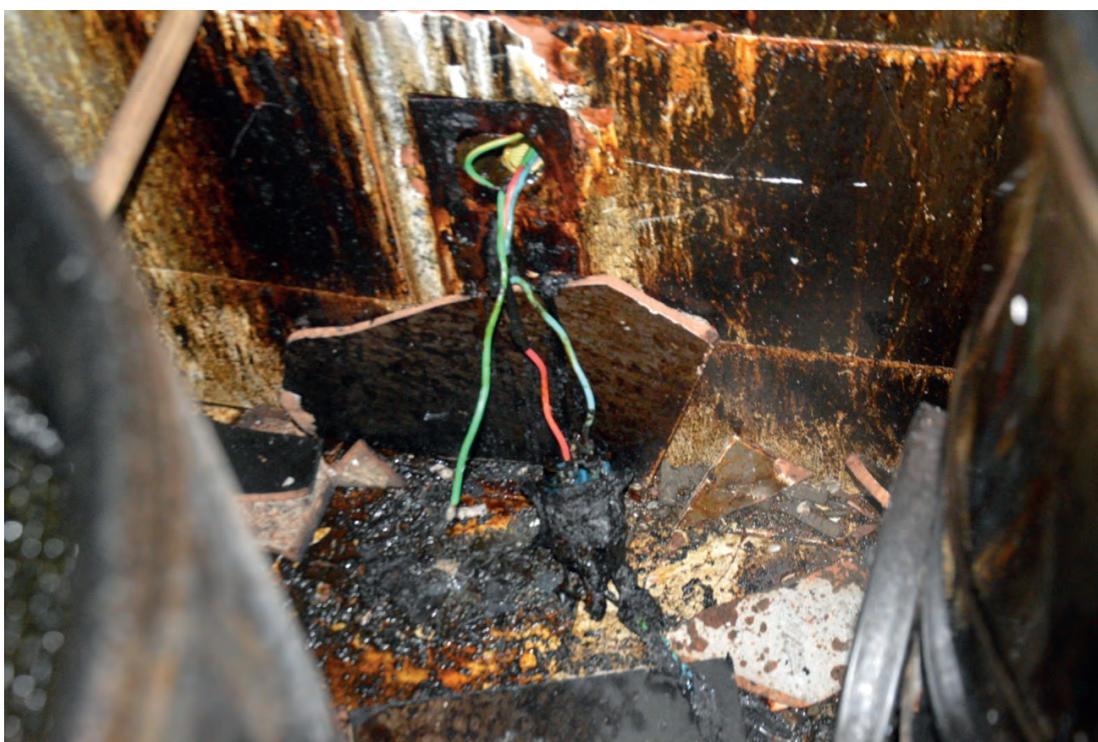
As tomadas de cozinha, em especial profissionais, devem ser de 20 amperes. Os pinos do plug de tomadas de 20 amperes são de espessura maior. Um erro grave é substituir o plug de 20 amperes da fritadeira por um ordinário de 10 amperes (mais fino) para caber na tomada da parede. Essa substituição inadequada acarreta sobrecarga nas instalações elétricas, além de poder gerar incêndios.



**O PLUG DA FRITADEIRA
DEVE ESTAR EM UMA
TOMADA DE
20 AMPERES**

Por vezes, rotina também é prevenção:

Um procedimento de segurança fundamental para cozinhas profissionais é manter os plugs de eletrodomésticos desligados da tomada da parede. Isso é um comportamento imprescindível para não esquecer a fritadeira ligada. Além disso, recomenda-se o desligamento do disjuntor sempre que fechar a cozinha. Há alguns dispositivos eletrônicos que permitem o desligamento remoto de disjuntores ou circuitos elétricos. Pode-se programar o desligamento, bem como a retomada da energização, por aplicativos como Alexa, Google Assistente, aplicativos de celular e outros.



**AO FECHAR
O ESTABELECIMENTO,
TIRE O PLUG DA
FRITADEIRA DA TOMADA**

Rotina é prevenção:

Um procedimento de segurança fundamental para cozinhas profissionais é manter os plugs de eletrodomésticos desligados da tomada da parede. Isso é um comportamento imprescindível para não esquecer a fritadeira ligada. Além disso, recomenda-se o desligamento do disjuntor sempre que fechar a cozinha. Há alguns dispositivos eletrônicos que permitem o desligamento remoto de disjuntores ou circuitos elétricos. Pode-se programar o desligamento, bem como a retomada da energização, por aplicativos como Alexa, Google Assistente, aplicativos de celular e outros.



**AO FECHAR
O ESTABELECIMENTO,
TIRE O PLUG DA
FRITADEIRA DA TOMADA**

Todo cuidado é pouco:

A fritadeira deve permanecer longe de materiais combustíveis, como panos, tecidos, toalhas de mesa e similares. Além disso, não se deve posicionar fritadeiras ao lado de superfícies de geladeiras, micro-ondas e outros aparelhos eletrodomésticos. Nas investigações de incêndio realizadas pelo CBMDF, percebeu-se que o incêndio da fritadeira propagou-se rapidamente pela cozinha por ter outros eletrodomésticos ao lado da fritadeira.



**NUNCA DEIXE A
FRITADEIRA SOBRE TOALHAS
DE MESA, PLÁSTICO OU
PRÓXIMA A TECIDOS**

Manutenções periódicas protegem:

É fundamental a substituição do óleo utilizado na fritadeira. Recomenda-se a substituição diária. Além disso, a fritadeira deve passar por manutenção básica (limpeza) conforme indicação do manual. As inspeções e manutenções elétricas também são importantes, pois contatos elétricos – por exemplo – podem acabar desgastando ao longo do tempo.



**REALIZE A MANUTENÇÃO
DA FRITADEIRA, SUBSTITUINDO
PERIODICAMENTE O ÓLEO
UTILIZADO**

Soluções simples, por vezes, são a resposta:

Pode ocasionalmente ocorrer incêndio na fritadeira. Por isso é recomendado que haja sempre uma tampa metálica ao lado da fritadeira para poder abafar o fogo. Nunca – em nenhuma hipótese – pode-se usar água para apagar fogo de óleos e gorduras. A forma mais simples de apagar o fogo é abafando-o com uma tampa metálica.



**MANTENHA A TAMPA DA
FRITADEIRA SEMPRE
PRÓXIMA, PARA ABAFAMENTO
EM CASO DE FOGO**

Limpeza também pode salvar:

A fritadeira gera resíduos de gordura no ambiente, especialmente em coifas, depuradores e dutos. Assim, é fundamental a limpeza e manutenção periódica destes. Um incêndio em fritadeira certamente se propagará de forma violenta se houver acúmulo de gordura em dutos e depuradores.



**LIMPE SEMESTRALMENTE
COIFAS E DEPURADORES -
OU SEMPRE QUE HOUVER
POSSIBILIDADE**

Cuidado com o óleo velho:

Um erro muito comum – infelizmente – é o acúmulo de óleo e gordura utilizados abaixo da fritadeira. Isso representa um acúmulo indevido de material combustível. O óleo utilizado deve ser armazenado longe de qualquer fonte de ignição. O ideal é que semanalmente o óleo utilizado seja descartado e retirado da cozinha.



**NÃO ARMAZENE ÓLEO
NOVO OU USADO
EMBAIXO DA FRITADEIRA**

Técnoologia também é prevenção:

A instalação de detectores é recomenda para cozinhas profissionais. Atualmente há detectores que podem ser ligados em redes sem fio e mandar alertas para celulares. O ideal para ambientes de cozinha são detectores termovelocimétricos. Caso o local não tenha rede de detecção e alarme de incêndio, pode-se utilizar detectores pontuais com alimentação própria que se conectam facilmente com Alexa, Google Assistente, aplicativos de celular e outros, avisando rapidamente os proprietários de alarmes



**SE POSSÍVEL, INSTALE UM
DETECTOR DE FUMAÇA
OU TERMOVELOCIMÉTRICO
NA COZINHA**

A rotina pode ser sua aliada:

Tal como executar uma receita depende de um procedimento fixo, o fechamento de uma cozinha ou restaurante também precisa de um procedimento definido. Dentro desses procedimentos deve-se incluir a conferência do fechamento de torneiras e registros, retirada de plugs de tomadas e desligamento de botões de eletrodomésticos.



**ELABORE UMA LISTA DE
PROCEDIMENTOS PARA SER
SEGUIDO AO FECHAR O
ESTABELECIMENTO COMERCIAL**

Nossa memória pode nos trair:

Infelizmente a maioria dos incêndios em fritadeiras é devido ao esquecimento involuntário da ligação. Há várias situações inadequadas: esquecimento do botão ligado, esquecimento da tomada ligada, entre outros. Há situações difíceis de controlar, como por exemplo, a queda da energia do estabelecimento devido a problemas na rede pública, ficando a fritadeira com o botão na posição ligada. Com o retorno da energia, a fritadeira (esquecida ligada), aquece-se sem nenhuma supervisão humana. Caso não haja um termostato eficiente ou dispositivo de segurança, o incêndio será certo. Uma forma de evitar esquecimentos indesejados é colocar uma lista de procedimentos a porta do restaurante. Assim, ao sair, diversos funcionários podem ser lembrados de desligar a fritadeira da tomada, por exemplo.



**COLE UM CHECKLIST COM
PROCEDIMENTOS PARA
DESLIGAMENTO DOS
ELETRODOMÉSTICOS NA SAÍDA**

O extintor é nosso aliado:

É fundamental ter um extintor na cozinha. Em nenhuma hipótese este extintor pode ser de água. O extintor da cozinha deve ser de pó, podendo ser pó BC ou pó ABC. O extintor deve estar dentro da validade e possuir os selos e etiquetas obrigatórios. Dê preferência para extintores com validade do agente extintor (pó) de cinco anos, evitando a recarga anual.



**TENHA UM EXTINTOR
CLASSE BC OU ABC
NA COZINHA**

Água em nenhuma hipótese:

Este alerta precisa ser repetido várias vezes. Seja por extintores de água ou por baldes de água, nunca utilize água para combater incêndios em óleos e gorduras. O uso de água em óleos e gorduras aquecidos acarreta violentas reações, propagando o incêndio rapidamente e descontroladamente.



**NUNCA, EM NENHUMA
HIPÓTESE, USE ÁGUA
PARA COMBATER UM
EVENTUAL INCÊNDIO**

Tudo dá defeito com o tempo:

A fritadeira tem uma vida útil. Em caso de defeito relevante deve ser substituída. Em nenhuma hipótese utilize peças e componentes não originais ou improvisados. Em caso de haver vazamentos constantes ou falhas graves no desligamento, não tenha dúvidas, substitua o eletrodoméstico.



**SUBSTITUA A FRITADEIRA
DE ACORDO COM A VIDA
ÚTIL PREVISTA NO MANUAL**

Não ignore as instruções do fabricante:

O manual da fritadeira contém informações muito importantes e geralmente desprezadas. É fundamental a leitura completa do manual. Uma das causas mais comuns de incêndio em restaurante é o uso ou manuseio inadequado, sendo que o manual da fritadeira engloba a maioria dessas situações potenciais de risco.



**LEIA O MANUAL
ANTES DO USO**

EM CASO DE EMERGÊNCIA, LIGUE 193:

Em caso de incêndio, não pense duas vezes. Acione o Corpo de Bombeiros Militar do DF. Os bombeiros estão de prontidão 24 horas, de domingo a domingo. A ligação é gratuita. O atendimento não gera ônus ao solicitante. O atendimento também não gera fiscalizações ou qualquer prejuízo ao proprietário do estabelecimento comercial. Por isso, não tenha dúvidas, acione imediatamente o Corpo de Bombeiros via 193.



**EM CASO DE INCÊNDIO,
LIGUE IMEDIATAMENTE
193.**