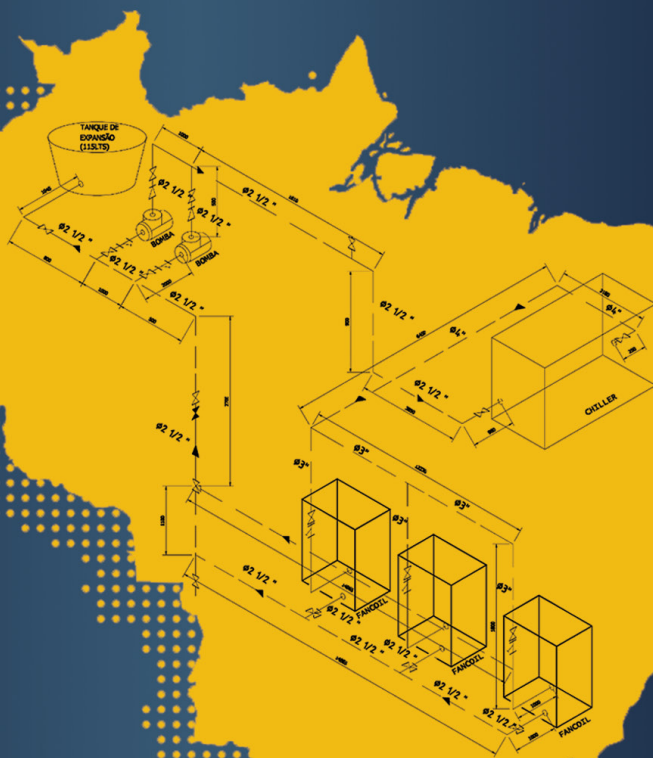


DIMENSIONAMENTO E CÁLCULO DE CARGA TÉRMICA:

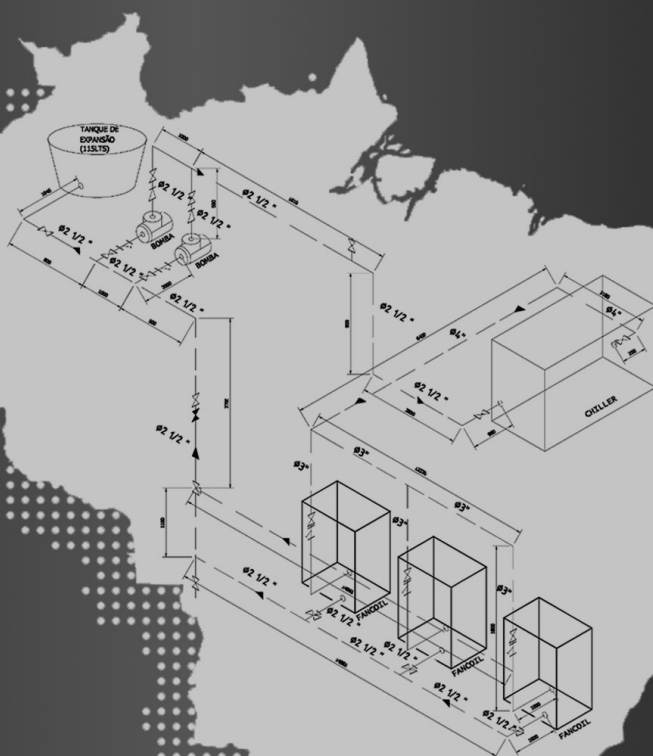
Aplicações em Sistemas de Climatização para Restaurantes



Alberto Curcio da Silva
Claudio Marinho de Pinho Pontes
Claudio Marinho de Pontes
Organizadores

DIMENSIONAMENTO E CÁLCULO DE CARGA TÉRMICA:

Aplicações em Sistemas de Climatização para Restaurantes



Alberto Curcio da Silva
Claudio Marinho de Pinho Pontes
Claudio Marinho de Pontes
Organizadores

Atena
Editora
Ano 2024

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Ellen Andressa Kubisty

Luiza Alves Batista

Nataly Evilin Gayde

Thamires Camili Gayde

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2024 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2024 Os autores

Copyright da edição © 2024 Atena

Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena

Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Ciências Exatas e da Terra e Engenharias**

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto

Profª Drª Alana Maria Cerqueira de Oliveira – Instituto Federal do Acre

Profª Drª Ana Grasielle Dionísio Corrêa – Universidade Presbiteriana Mackenzie

Profª Drª Ana Paula Florêncio Aires – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Prof. Dr. Carlos Eduardo Sanches de Andrade – Universidade Federal de Goiás

Profª Drª Carmen Lúcia Voigt – Universidade Norte do Paraná

Prof. Dr. Cleiseano Emanuel da Silva Paniagua – Colégio Militar Dr. José Aluisio da Silva Luz / Colégio Santa Cruz de Araguaia/TO

Profª Drª Cristina Aledi Felseburgh – Universidade Federal do Oeste do Pará

Prof. Dr. Diogo Peixoto Cordova – Universidade Federal do Pampa, Campus Caçapava do Sul

Prof. Dr. Douglas Gonçalves da Silva – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Profª Drª Érica de Melo Azevedo – Instituto Federal do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará

Prof. Dr. Fabrício Moraes de Almeida – Universidade Federal de Rondônia

Profª Drª Glécilla Colombelli de Souza Nunes – Universidade Estadual de Maringá

Prof. Dr. Hauster Maximiler Campos de Paula – Universidade Federal de Viçosa

Profª Drª Iara Margolis Ribeiro – Universidade Federal de Pernambuco

Profª Drª Jéssica Barbosa da Silva do Nascimento – Universidade Estadual de Santa Cruz

Profª Drª Jéssica Verger Nardeli – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

Prof. Dr. Juliano Bitencourt Campos – Universidade do Extremo Sul Catarinense

Prof. Dr. Juliano Carlo Rufino de Freitas – Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. Leonardo França da Silva – Universidade Federal de Viçosa

Profª Drª Luciana do Nascimento Mendes – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Prof. Dr. Marcelo Marques – Universidade Estadual de Maringá

Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann Junior – Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof. Dr. Marcos Vinicius Winckler Caldeira – Universidade Federal do Espírito Santo

Profª Drª Maria Iaponeide Fernandes Macêdo – Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Profª Drª Maria José de Holanda Leite – Universidade Federal de Alagoas

Profª Drª Mariana Natale Fiorelli Fabiche – Universidade Estadual de Maringá

Prof. Dr. Miguel Adriano Inácio – Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais

Prof. Dr. Milson dos Santos Barbosa – Universidade Tiradentes

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte

Profª Drª Neiva Maria de Almeida – Universidade Federal da Paraíba

Prof. Dr. Nilzo Ivo Ladwig – Universidade do Extremo Sul Catarinense

Profª Drª Priscila Natasha Kinas – Universidade do Estado de Santa Catarina

Profª Drª Priscila Tessmer Scaglioni – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Rafael Pacheco dos Santos – Universidade do Estado de Santa Catarina

Prof. Dr. Ramiro Picoli Nippes – Universidade Estadual de Maringá

Profª Drª Regina Célia da Silva Barros Allil – Universidade Federal do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Sidney Gonçalo de Lima – Universidade Federal do Piauí

Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Dimensionamento e cálculo de carga térmica: aplicações em sistemas de climatização para restaurantes

Diagramação: Ellen Andressa Kubisty
Correção: Andria Norman
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizadores: Alberto Curcio da Silva
Claudio Marinho de Pinho Pontes
Claudio Marinho de Pontes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

D582 Dimensionamento e cálculo de carga térmica: aplicações em sistemas de climatização para restaurantes / Organizadores Alberto Curcio da Silva, Claudio Marinho de Pinho Pontes, Claudio Marinho de Pontes. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2024.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-2709-4

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.094241408>

1. Sistemas de climatização e ar condicionado. I. Silva, Alberto Curcio da (Organizador). II. Pontes, Claudio Marinho de Pinho (Organizador). III. Pontes, Claudio Marinho de (Organizador). IV. Título.

CDD 697.93

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

Agradecemos primeiramente a Deus, pela força e sabedoria e discernimento que nos tem dado nesse momento tão importante;

Em seguida, ao Coordenador do Curso, René Mendes. Ao professor Jorge Luiz Ferreira, pelos conhecimentos e materiais cedidos, e por todo acompanhamento para com nossa turma de formandos, além de todo apoio para a realização de nossas pesquisas monográficas e pela alta dosagem de tolerância;

Ao Professor Maurício Costa, pela eficiência com que coordenou as atividades de monografia de nossa turma;

Aos Nossos familiares que sempre estiveram ao nosso lado, nos estimulando a prosseguir na nossa jornada de estudos.

O trabalho apresentado tem por objetivo o Projeto Básico do Sistema de Ar Condicionado para fins de conforto e exaustão Mecânica que devera beneficiar um restaurante que fica localizado no bairro de Campo Grande, Rio de Janeiro e serão ocupadas por um total de 600 pessoas, onde o sistema dimensionado irá manter o conforto térmico de acordo com as normas vigentes. Serão dimensionados, descritos e especificados as características operacionais, os equipamentos, materiais e serviços inerentes à instalação dos Sistemas de Ar Condicionado e Exaustão Mecânica.

O trabalho apresentado tem por objetivo o Projeto Básico do Sistema de Ar Condicionado para fins de conforto e exaustão Mecânica, visando a extração de gordura da cozinha do restaurante, levando em consideração que as demais áreas que necessitariam de exaustão mecânica são contempladas por ventilação natural, que é o caso dos sanitários e vestiários com base nas normas vigentes que serão apresentadas em anexo o restaurante que fica localizado no bairro de Campo Grande, Rio de Janeiro e serão ocupadas por um total de 600 pessoas, onde o sistema dimensionado irá manter o conforto térmico.

The submitted document aims for projecting an Air Conditioning Basic System for the purpose of comfort and mechanical exhaust to a restaurant, aiming for removal grease from the kitchen, taking into account that further areas, which would need mechanical exhaust, are contemplated by natural cooling, such as bathrooms and changing rooms. The restaurant is located in Campo Grande, Rio de Janeiro and allows 600 people inside it, this number of occupation is according to rules and standard that aim to maintain thermal comfort.

MEMORIAL DESCRITIVO.....	1
1 - Objetivo	1
2 - Objetivo das Instalações	1
3 - Normas Padrões	1
4 - Descrição do Sistema	1
5 - Bases Consideradas para Desenvolvimento do Projeto	2
5.1 - Localização	2
5.2 - Condições externas de verão (Galeão – RJ) norma: ABNT 16401-1; Tabela A.6	2
5.3 - Condições Internas.....	2
6 - Sistema Adotado e Metodologia.....	2
6.1 - Determinação da Hora de Projeto	2
6.2 - Cálculo de Carga térmica	3
6.3 - Considerações Gerais para Cálculo	7
6.4 - Determinação do Sistema a Ser Usado.....	7
6.5 – Difusores, Grelhas e Venezianas	7
6.6 - Rede de Dutos	8
7. Equipamentos Auxiliares	10
7.1 - Fan-Coil	10
7.2 - Chiller	10
7.3 - Torre de Arrefecimento.....	10
7.4 - Bombas de Água	11
8. Rede de Água Gelada e de Condensação.....	11
8.1 - Dimensionamento da Tubulação de Água Gelada.....	11
8.2 - Dimensionamento da Tubulação de Água de Condensação.....	11
8.3 - Sistema de Reposição Automático	12
9. Acesso Para Manutenção e Regulagem.....	12

MEMORIAL DESCRITIVO DO SISTEMA DE AXAUSSTÃO DE COZINHA..	13
1 - Introdução.....	13
2 - Objetivo	13
3 - Premissas de Cálculo.....	13
4 - Componentes do Sistema	13
4.1 - Equipamentos de Cocção.....	13
4.2 - Captor	14
4.3 - Velocidade do Ar Dentro do Duto	14
4.4 - Área do Duto de Exaustão	14
4.5 - Diâmetro do Duto de Exaustão	14
4.6 - Perda de Carga por Atrito do Duto	14
4.7 - Perda de Carga nos Filtros	15
4.8 - Perda de Carga na Coifa.....	15
4.9 - Perda de Carga nos Dutos	15
5 - Seleção do Ventilador	15
6 - Dados para Construção.....	15
MEMÓRIA DE CÁLCULO DA ÁREA DAS FACHADAS.....	16
MEMÓRIA DE CÁLCULO HORA DE PROJETO	17
MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CARGA TÉRMICA	25
MEMÓRIA DE CÁLCULO ESTUDO DE VIABILIDADE.....	33
MEMORIAL DE CÁLCULO DO DIMENSIONAMENTO DOS DUTOS.....	36
MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA SELEÇÃO DO FAN COIL.....	43
MEMÓRIA DE CÁLCULO DO CHILLER.....	48
MEMÓRIA DE CÁLCULO DA TORRE DE RESFRIAMENTO	49
MEMORIAL DE CÁLCULO DAS REDES DE CONDENSAÇÃO E BOMBAS DE ÁGUA	51
MEMÓRIA DE CÁLCULO DA REDE DE ÁGUA GELADA E BOMBAS DE ÁGUA	52
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA.....	58
ANEXOS.....	59

MEMORIAL DESCRITIVO

1 - OBJETIVO

O presente trabalho de conclusão de curso tem por finalidade apresentar o memorial descritivo e as condições técnicas mínimas a serem observadas para o projeto, fornecimento, montagem e instalação do sistema central de condicionamento de ar de um restaurante

2 - OBJETIVO DAS INSTALAÇÕES

As instalações de Ar Condicionado do presente memorial descritivo tem por objetivo o Projeto Básico do Sistema de Ar Condicionado para fins de conforto e exaustão Mecânica que irá beneficiar clientes e funcionários do restaurante em questão.

3 - NORMAS PADRÕES

Para o projeto, fabricação, montagem dos equipamentos e seus acessórios, bem como toda a terminologia adotada, são oriundas das publicações das seguintes normas:

- ABNT-NBR-16401

Parte 1: Projeto e Instalações de ar-condicionado Sistemas centrais e unitários

Parte 2: Parâmetros de Conforto Térmico

Parte 3: Qualidade do Ar Interior

- Portaria n.º. 3 532 - Ministério da Saúde de 28.08.1998.

- ABNT-NBR 14518 – Sistemas de Instalações para cozinhas profissionais

- Decreto Municipal 22281-2

Sendo complementada pelas seguintes normas:

ASHRAE - American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Enginее

SMACNA – Sheet Metal and Air Conditioning Contractors National Association ANSI

(American National Standards Institute).

ARI (Air Conditioning and Refrigeration Institute). ASTM (American Society for Testing and Materials).

4 - DESCRIÇÃO DO SISTEMA

Projeto com a locação de rede de Ar Condicionado central para atender com fins de conforto o refeitório CIAMPA – Centro de Instrução Almirante Portela Alves, onde o projeto foi desenvolvido.

O projeto será elaborado para atender a carga térmica de verão, considerando-se uma Latitude de 20° Sul, às 8:00 horas do mês de dezembro, que foi definida como hora de projeto, através dos cálculos de insolação nas fachadas do local em questão.

5 - BASES CONSIDERADAS PARA DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

5.1 - Localização

Localização: Campo Grande

Estado: Rio de Janeiro - RJ

Latitude : 20° Sul

Altitude: Nível do mar

Ambiente: Restaurante

5.2 - Condições externas de verão (Galeão – RJ) norma: ABNT 16401-1; Tabela A.6

Temperatura de Bulbo Seco: 36,2 °C

Temperatura de Bulbo Úmido: 25,3 °C

5.3 - Condições Internas

Temperatura de Bulbo Seco: 24 °C

Umidade Relativa: 50%

6 - SISTEMA ADOTADO E METODOLOGIA

6.1 - Determinação da Hora de Projeto

- a. Todas as áreas das fachadas foram calculadas com base nos desenhos do projeto.
- b. Foi estabelecido o valor de FI (Fator de insolação) de todos os vidros do projeto, através da TABELA 15, analisando os meses, hora, e fachadas do projeto, lançando os valores máximos encontrados em cada fachada em função da hora.
- c. Foi estabelecido o valor de FC (Fator de correção dos vidros) através das informações no rodapé da TABELA 15.
- d. Foi estabelecido o valor de U (Coeficiente global de transmissão de calor) de todas as paredes através do ANEXO I, onde foi adotado tijolos furados (20x10x20), onde a parede tem 15cm (2,5 revest. + 10 tijolos + 2,5 revest.), logo $U=0,41$.

Para o teto foi adotado telhado com forro sem ventilação (2 revest. + 8 concreto + forro + telhado telhas), logo $U = 0,37$ como mostrado no ANEXO I.

- e. Foi estabelecido o valor de Δt para as paredes, encontrado na tabela de diferenciais equivalentes dos respectivos meses.

- f. Em função desses valores, tanto para os vidros como para as paredes, conforme tabela de cálculo de hora de projeto em anexo, foi encontrada através de gráficos a hora de projeto de 8 horas do mês de dezembro.

6.2 - Cálculo de Carga térmica

- a. Cálculo de insolação dos vidros

$$q = S \times F_{ins} \times F_c \times F_a \quad S = \text{Área do Vidro}$$

F_{ins} = Insolação no Vidro: 390 kcal/h m² (tabela 15c ; 20°; Sudeste; 8 h; dezembro)

F_c = Fator de Correção = a x b x c x d x e (tabela 15c)

a = Cavilha metálica: 1,17

b = Ar limpo: 1,0

c = Nivel do Mar: 1,0

d = Ponto de orvalho superior a 19,5°C: - 14 % / cada 10 °C

e = dezembro: 1,07 (dezembro ou janeiro +7%) *Tabela 15c*

F_a = Fator de Armazenamento = 0,56 (Persianas ou Venezianas internas; tabela 16)

Valores retirado conforme anexo 1

- b. Insolação das paredes

$$q = S \times U \times \Delta T$$

Valores adotados: foi estabelecido o valor de U (Coeficiente global de transmissão de calor) de todas as paredes através do ANEXO I, onde foram adotados tijolos furados (20x10x20), onde a parede tem 15 cm (2,5 revest. + 10 tijolos + 2,5 revest.), logo U=0,41. O valor de Δt para as paredes, encontrado na tabela de diferenciais equivalentes ao mês de dezembro; 8:00 horas; Sudoeste ; parede clara ,Tipo B

- c. Isolação no teto

$$q = S \times U \times \Delta T$$

Para o teto foi estabelecido o U através do ANEXO I, foi adotado telhado com forro sem ventilação (2 revest. + 8 concreto + forro + telhado telhas), logo U = 0,37.

O valor de Δt do teto, encontrado na tabela de diferenciais equivalentes ao mês de dezembro; 8:00 horas; Sudoeste ; parede clara ,Tipo B / Sol

- d. Transmissão pelo vidro

Valores adotados: U vidro = 1,13 (TAB. de coeficiente global de calor - item 6 da TAB. - vidros externos – verão

e. Transmissão pelas paredes

Através do ANEXO I, Parede interna 15 cm (2,5 revest. + 10 tijolos + 2,5 revest) , logo o valor adotado é : $U=0,41$

f. Número de pessoas nas salas

Numero de pessoas no recinto: 600 pessoas

Conforme ANEXO C - TABELA C.1, da Norma 16401-1-2008, pág. 53, foi considerado o calor sensível por pessoa para um nível de atividade de pessoas trabalho sedentário local: restaurante, igual a 80 W, e um calor latente igual a 80 W.

$$Q = P \times G$$

Q = quantidade de calor em watts

g. calor pela iluminação

W = potência das lâmpadas em watts - Ver Tabela 10 da NBr-6401 ou informações.

Valores adotados conforme especificado no desenho do projeto:

176 luminárias - 40W

Para calculo foi considerado fator de 1,25 devido os reatores.

Q = Número de lâmpadas x potência

A norma da ABNT 16401-1 recomenda para o uso lâmpada fluorescente em restaurante um potencia dissipada por metro² igual a 13 w/m².

$$Q = 13w/m^2 \times \text{Área}$$

Para fins de cálculo, foi usado o maior valor de carga térmica, nesse caso o da norma ABNT foi usado para o cálculo final na iluminação.

h. Equipamentos

$$Q = W$$

Q = quantidade de calor em watts

W = potência dos equipamentos em watts - Ver Tabela 11 da Nbr-6401 ou informações

Valores adotados conforme ANEXO C - TABELA C5 E C8, da Norma 16401-1- 2008, pág 58:

- Balcão Térmico - 07 equipamentos 70 litros cada

Calor Sensível: 12.400 W por equipamento

Calor Latente: 6360 W por equipamento

- Balcão Frio - 07 equipamentos de 1,9 m³ cada

Calor Sensível: 640 W por equipamento

Calor Latente: 0 W por equipamento

- Carrinho Térmico – 03 equipamentos de 90 L cada

Calor Sensível: 7.060,00 W por equipamento

Calor Latente: 3.530,00 W por equipamento

- Bebedouro Refrigerado – 08 equipamentos

Calor Sensível: 350 W por equipamento

Calor Latente: 0 W por equipamento

- CAFETEIRA - 08 equipamentos de 12 xícaras aproximadamente 1,0 litro cada

Calor Sensível: 1.100 W por equipamento

Calor Latente: 560 W por equipamento

- REFRESQUEIRA – 08 Equipamentos de 0,71 m³ cada

Calor Sensível: 690 W por equipamento

Calor Latente: 0 W por equipamento

i. Considerações para Ar externo

Valores adotados para o ar externo: TBS (Temperatura de bulbo seco) = 36,2°C e Temperatura de Bulbo Úmido (TBUc) = 25,3 °C , valores normalizados retirados da tabela A.6.

Valores adotados para o projeto: TBS (Temperatura de bulbo seco) = 24°C e UR (Umidade relativa) = 50%

Através da análise da carta psicrométrica, foram encontrados os valores de $We = 18\text{g/kg}$ e $Ws = 10,8\text{g/kg}$, conforme carta psicrométrica em anexo.

Valores adotados para cálculo de vazão do ar externo:

Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003.

A Taxa de Renovação do Ar adequada de ambientes climatizados será, no mínimo, de 27m³/hora/pessoa, exceto no caso específico de ambientes com alta rotatividade de pessoas. Nestes casos a Taxa de Renovação do Ar mínima será de 17 m³/hora/pessoa. Após o cálculo, foi adotado o maior valor calculado entre as vazões de ar externo em função do número de pessoas.

j. Carga sensível

Valores adotados: Fb (Fator de by pass) = 0,1

$QS = \text{Vazão ar externo} \times 0,29 \times \Delta T \times fb$

l. Carga latente

$QL = fb \times \text{vazão ar externo} \times 0,72 \times \Delta w$

Valores adotados: $\Delta W = (We - Ws)$

m. Calor sensível que não by-pass e que by-pass

Valores adotados: Fb = 0,1

$0,29 \times (1 - 0,1) \times \Delta T \times \text{vazão ar externo}$

n. Calor latente que não by-pass e que by-pass

Valores adotados: Fb = 0,1 e $\Delta W = (We - Ws)$

$0,72 \times (1 - fb) \Delta w \times \text{vazão ar externo}$

o. Cálculo de Fcs

Fórmula adotada: $Fcs = QS / (QS + QL)$

p. Cálculo de "D" - Difusão

Valores adotados: Adp (TAB. 20, ANEXO 11) em função da umidade relativa do projeto (50%), da temperatura interna em °F e em função do FCS calculado, sendo Adp = 50°F

q. Vazão de insuflamento

Fórmula adotada: $V. \text{insuflamento} = \sum QS / (0,29 \times D)$.

r. Vazão de Retorno

Fórmula Adotada: $V_{\text{retorno}} = V \text{ insuflamento} - V \text{ ar externo}$

AC1- 2014 - MC - 03 - 00

s. Carga térmica do Projeto

Fórmula adotada: $Q_{\text{projeto}} = \sum QS + \sum QL + \text{Calor sensível que não by-pass} + \text{Calor latente que não by-pass} + \text{Calor sensível que by-pass} + \text{Calor latente que by-pass}$.

O desenvolvimento do cálculo de carga térmica encontra-se no documento FTESM.

6.3 - Considerações Gerais para Cálculo

O projeto do restaurante não considera os vãos permanentemente abertos para o exterior ou para ambientes não condicionados, está sendo considerado que qualquer porta ou janela encontra-se normalmente fechada.

Para as fachadas foi considerado o uso de venezianas internas de cor clara e vidros do tipo refletivo, com fator de armazenamento ("FA") igual a 0,56.

As potências elétricas de iluminação foram acrescidas de 25% aplicadas ao reator.

6.4 - Determinação do Sistema a Ser Usado

Para fins de projeto acadêmico foi determinado o sistema de expansão indireta com condensação a água. Este sistema é composto por diversos equipamentos interligados, dentre eles estão o chiller, fancoils, torre de resfriamento, bomba de circulação de água de condensação e bomba de circulação de água gelada.

Foi dimensionado para este sistema três climatizadores do fabricante TOSI modelo FCT BPC 457-486 com capacidade de 30TR.

6.4.1 - Funcionamento do Sistema

O resfriamento a ar a ser insuflado no ambiente é feito através dos fan-coils compostos basicamente de um ventilador para circulação do ar e uma serpentina por onde circula água gelada, montados em um gabinete termicamente isolado. A água gelada necessária ao sistema é produzida pelo gerador de água gelada (chiller) e circulada em circuito fechado até os diversos climatizadores.

Nos sistemas de expansão indireta o controle de temperatura no ambiente é feito através do controle de vazão da água gelada que passa na serpentina.

Esse sistema é o mais adequado quando se necessita um rigoroso controle das condições internas de um determinado ambiente. Além de ter a vantagem de se ter uma casa de máquinas central, onde se concentra praticamente toda a manutenção

Outra vantagem é que se pode ter climatizadores em cada ambiente o que facilita no controle individual de cada usuário.

6.5 – Difusores, Grelhas e Venezianas

Serão de perfis de alumínio anodizados fosco natural fabricados com formato retangulares.

Os difusores e grelhas de retorno deverão possuir registros de lâminas opostas de acionamento por alavanca permitindo a regulagem de vazão e a igual distribuição de ar sobre toda a área do colarinho

As grelhas para tomada de ar de renovação deverão possuir registros, tela metálica galvanizada de malha de 6 mm e filtro.

As grelhas de insuflação deverão ser de simples deflexão (aletas móveis bidirecionais) e as de retorno deverão ser de aletas fixas.

Todas as grelhas e difusores deverão possuir registros e ser regulados pelo Instalador para as vazões indicadas no projeto com fácil acesso aos mesmos.

6.5.1 – Dimensionamento dos Difusores e Grelhas de Insuflamento

Para seleção dos difusores foi utilizado o valor da vazão total de insuflamento nos dutos, valor este de 15.677,5 m³/h, para cada fancoil, sendo um total de três.

Dimensionou-se para o projeto vinte e cinco (25) difusores direcionais da marca Tropical e modelo DI-41. Nove (9) desses difusores com a vazão de 1741,94 m³/h e dezesseis (16) difusores com vazão de 1959,68 m³/h, todos com dimensões de 21" x 21.

Estes dispositivos de insuflamento, foram selecionados a partir de dados como velocidade, perda de carga, nível de ruído e alcance do ar insuflado, retirados do catálogo do fabricante Tropical.

Os critérios usados na seleção dos difusores foram: velocidade, perda de carga, nível de ruído e alcance a ser insuflado, retirados do catálogo do fabricante Tropical.

Adotando-se o sistema de igual perda de carga e velocidade para conforto de 9m/s.

6.5.2 - Dimensionamento das Grelhas de Retorno

As grelhas de retorno foram direcionadas direto para casa de máquinas, sendo assim, desnecessário os cálculos dos dutos de retorno.

Para a seleção das grelhas de retorno, utilizou-se o valor da vazão de retorno igual a 33.853,7 m³/h e dividiu-se por 1713 m³/h, valor este retirado do catálogo do fabricante Tropical. Chegou-se no número de vinte (20) grelhas de retorno cujo modelo é RHN - 1200x500 - RGA.

6.6 - Rede de Dutos

6.6.1 - Dimensionamento dos Dutos de Insuflamento

Com a vazão dividida pela velocidade, assim encontra-se a área. Com a área entramos na tabela dos dutos e determinamos as dimensões dos dutos o cálculo da perda de carga para a rede de dutos de ar de insuflamento são fatores tabelados na Norma 16401. Para o cálculo de dimensionamento dos dutos de insuflamento foi utilizado o método de igual perda que é Método de perda de carga constante.

A velocidade adotada inicialmente nos dutos de insulfamento será 9,0 m/s sendo assim, O desenvolvimento do cálculo de dimensionamento dos dutos encontra-se no documento **FTESM – AC1 – 2014 – MC – 05 – 00**.

6.6.2 - Construção dos Dutos

Os dutos deverão ser construídos em chapa de aço galvanizado grau B e a bitola conforme as recomendações da ABNT-NBr 6401. Essa chapa possui uma boa resistência mecânica para resistir esforços resultantes da diferença de pressão entre as faces das suas paredes, ao peso próprio e a turbulência de certos trechos

A superfície interna deveser livre e desimpedida, sem saliências, nem obstruções, utilizando entre diferentes seções, juntas e chavetas do mesmo material dos dutos.

Os colarinhos de ligação dos dutos com as aberturas de insulfamento devem abrigar “captosres” para equalização da vazão de ar.

A conformação do duto de seção retangular requer para o corte da chapa, o emprego de tesoura e para a conformação das juntas, o uso de máquinas apropriadas e ferramentas convencionais. Para a dobradura das chapas, utiliza-se a máquina viradeira.

Toda bifurcação de ramais deveser dotada de “Dampers” para regulagem de vazão de ar.

As mudanças de direção nos dutos são feitas por meio de curvas de raios convenientes e joelhos, ambos com veias defletoras com dimensões e espaçamento adequados para manter o fluxo de ar uniforme. As veias defletoras são de chapa bitola 18 independente da bitola do duto.

6.6.3 - Isolamento Térmico dos Dutos

Para tanto isolamos o duto externamente e fazemos uma vedação nas suas junções laterais para garantir a estanqueidade necessária ao sistema com lã de vidro com filme de alumínio (1/2” a 1” de espessura)

6.6.4 - Porta de Inspeção

Os dutos deveser providos de portas de inspeção com espaçamentos e dimensões capazes de permitir a inspeção e uma completa limpeza interna do duto. Utilizar carretéis com. O acesso às portas de inspeção deve ser mantido permanentemente desobstruído. As portas de inspeção deveser instaladas nas laterais ou na superfície superior do duto, onde for mais facilmente acessível, deveser a sua borda inferior distar no mínimo 40 m de todas as bordas externas do duto ou das conexões.

As portas de inspeção deveser fabricadas em aço galvanizado com material de especificação idêntica à do duto, sendo providas de juntas de vedação estanques e com material não combustível. As ferragens das portas tais como trincos, parafusos, porcas, etc., deveser fabricadas em aço-carbono ou aço inoxidável e não deveser perfurar as paredes do duto.

A dimensões das portas deverão ser de 390mm x 250mm ou superior
As portas deverão ser de fabricação Refrin, modelo PIPER 3925.

7. EQUIPAMENTOS AUXILIARES

7.1 - Fan-Coil

Mediante ao catálogo do fabricante TOSI, foi dimensionado três fan-coil com capacidade de 30TR cada, Para uma vazão total de 47.032,48 m³/h sendo 15.677,49 m³/h por gabinete. O gabinete possui 4 filas e 33 circuitos e São construídos Em perfis extrudados de alumínio, com capa em PVC e injetado com poliuretano. O gabinete é aparafusado a cantos especiais em Nylon formando um conjunto com excelente resistência a impacto e de fácil desmontagem e remontagem quando necessário. Este perfil foi desenvolvido propriamente para evitar ponte térmica entre o ambiente externo e interno. Selecionado três ventiladores sendo o rotor do tipo “SIROCCO” de chapa de aço galvanizada, sendo dois ventiladores modelo BPC 457-486 que possui rotação de 622 RPM e potência de 3,80 BHP e um ventilador modelo BPC 457-486 com Rotação de 665 RPM e Potência de 4,10 BHP. O motor conta com grau de proteção IP55. Informado pelo fabricante. O desenvolvimento do dimensionamento do fan-coil encontra-se no documento FTESM – AC1 – 2014 – MC – 06 – 00.

7.2 - Chiller

Foi utilizado o catálogo do fabricante Carrier Para o dimensionamento do resfriador de líquido com condensação a água, Tendo como referência o valor da carga térmica do projeto, a temperatura de água gelada na saída do cooler, acréscimo de temperatura na água gelada , temperatura na entrada do condensador e a temperatura do LCWT. Mediante a esses dados foi selecionado o chiller modelo 30 HRS 100.

Sendo o Compressor do tipo Scroll Montado sobre calços de borracha para amortecimento das vibrações. O desenvolvimento do cálculo para dimensionamento encontra-se no documento FTESM – AC1 – 2014 – 07 – 00

7.3 - Torre de Arrefecimento

Para o projeto foi dimensionada 01 (Uma) torre de resfriamento Modelo tipo silencioso WT61/9 do fabricante CARAVELA AMBIENTAL. Esta torre de resfriamento é do tipo contra corrente com descarga de ar para a atmosfera, é uma torre que não possui emendas e é fabricada em painéis de plástico reforçados com fibra de vidro, além de ter facilidade no acesso para realizar inspeção e manutenção.

Deverão ser fornecidas e instaladas as torres de resfriamento, de acordo com os desenhos do projeto e a folha de dados.

As torres deverão ser selecionadas em função do bulbo úmido e das cargas térmicas indicadas na folha de dados e suas dimensões deverão ser compatíveis com as áreas destinadas a sua instalação.

Os ventiladores Deverão ser do tipo tubo axial, dotado de pás reguláveis

Os motores elétricos de acionamento dos ventiladores deverão ser do tipo totalmente fechado com ventilação externa (TFVE) com Grau de proteção IP-55

7.4 - Bombas de Água

Para a sucção de água das redes de água gelada e de condensação foram utilizadas bombas do fabricante KSB, modelo Meganorm.

Em cada um dos sistemas foram utilizadas 2 bombas, sendo uma delas reserva. Para a rede de água gelada, foi utilizada a bomba KSB Meganorm 125-80-400 CS 60 , com rotação de 1160 rpm. Para a rede de condensação, foi utilizada a bomba KSB Meganorm 125-80- 400 CS 60, com rotação de 960 rpm.

Em ambos os casos o NPSH disponível é maior que o requerido, pois as bombas estão afogadas.

O desenvolvimento do dimensionamento das bombas encontra-se no documento FTESM – AC1 – 2014 – MC – 09 – 00.

Catálogo de bombas KSB, meganorm, rotação 960 rpm: BOMBA MEGANORM 125-80- CS 60 .

8. REDE DE ÁGUA GELADA E DE CONDENSAÇÃO

8.1 - Dimensionamento da Tubulação de Água Gelada

De acordo com a Tabela 15 da norma ABNT NBR 6401/1980 (Parâmetros máximos para seleção da tubulação de água) para vazão de água de 52,2 m³/h, sistema fechado, utilizar uma tubulação com diâmetro igual a 2 ½”, 3” e 4”

Foram utilizadas na rede de água gelada 10 válvulas de gaveta de 2 ½”, sendo instalada uma válvula antes e uma depois de cada bomba, do fancoil e do chiller (na tubulação de água gelada), a fim de estabelecer ou interromper o fluxo de água no sistema. Tais válvulas devem operar totalmente abertas ou totalmente fechadas.

8.2 - Dimensionamento da Tubulação de Água de Condensação

De acordo com a Tabela 15 da norma ABNT NBR 6401/1980 (Parâmetros máximos para seleção da tubulação de água) para vazão de água de 67,10 m³/h, sistema aberto, utilizar uma tubulação com diâmetro igual a 4 ”.

Foram utilizadas na rede de água de condensação 6 válvulas de gaveta de 8", sendo instalada uma válvula antes e uma depois de cada bomba, da torre de arrefecimento e do chiller (na tubulação de água de condensação), a fim de estabelecer ou interromper o fluxo de água no sistema. Tais válvulas devem operar totalmente abertas ou totalmente fechadas.

Na saída de cada bomba, foi utilizada 1 válvula de retenção de 4", destinada a controlar o fluxo do fluido em um só sentido.

8.3 - Sistema de Reposição Automático

Será fornecido e instalado um tanque de expansão com capacidade de 115 litros, que atuará na reposição de água perdida por evaporação e por atrito devido ao arraste na linha de água de condensação, bem como irá compensar as contrações e expansões oriundas da variação de temperatura da água. Este reservatório será interligado à rede de água gelada. A reposição de água no sistema será automática comandada por um sensor de nível instalado na bacia da torre.

9. ACESSO PARA MANUTENÇÃO E REGULAGEM

Qualquer equipamento que demande manutenção deverá ser instalado pelo instalador em locais acessíveis.

Todos os equipamentos deverão ser providos, mas não limitados, aos seguintes acessórios:

- Registros de isolamento, de modo a permitir sua retirada sem interrupção do funcionamento dos demais equipamentos.
- Portas de acesso para todos os elementos localizados no interior de forro, dutos ou equipamentos, se for o caso.
- Conexões desmontáveis (flanges ou uniões), de modo a permitir a retirada de qualquer equipamento sem necessidade de corte de dutos ou tubulações.
- Pontos de drenagem de tubulações hidráulicas, de modo a permitir sua manutenção e limpeza, bem como purgadores dinâmicos automáticos na quantidade necessária e suficiente.
- Os equipamentos a serem fornecidos deverão apresentar portas de acesso para manutenção, as quais deverão ser de fácil manuseio.

MEMORIAL DESCRITIVO DO SISTEMA DE AXAUSSTÃO DE COZINHA

1 - INTRODUÇÃO

O presente memorial descritivo tem por finalidade detalhar os procedimentos de cálculo utilizados no desenvolvimento bem como as especificações técnicas dos materiais a serem instalados no projeto de exaustão mecânica da cozinha

2 - OBJETIVO

O projeto de exaustão por ventilação mecânica para as instalações da cozinha faz-se necessário de modo a atender às condições de purificação e renovação do ar

Para o projeto a exaustão de ar, foi adotada a de exaustão dutada, impulsionada por ventilação mecânica de exaustores axiais.

Deverão ser alocados captadores de exaustão tipo coifa de ilha, centralizados com relação ao fogão, e outro do tipo encostado em parede em relação ao forno, fritadeira e cafeteira respeitando as dimensões de equipamentos e instalações indicados no projeto. O dimensionamento foi baseado nas normas ABNT NBR 16401-2008, NBR 14518, Decreto Municipal 22281-02.

3 - PREMISSAS DE CÁLCULO

- Área da Cozinha: 70,36 m²
- Altura da Cozinha: 3,10 m
- Classificação da Cozinha: (Tipo A) - Edificação de Economia Única

Sendo a coifa central (ilha) do Tipo 1 e a Coifa encostada em parede tipo 2 (De acordo com o decreto municipal 22281-02)

- Equipamentos de Cocção: Fogão, Cafeteira, Forno e Fritadeira

4 - COMPONENTES DO SISTEMA

4.1 - Equipamentos de Cocção

Para os equipamentos de Cocção os valores adotados para altura, largura, profundidade dos equipamentos de cocção foram retirados de catálogos técnicos dos fornecedores Ppienk e Cozil.

4.2 - Captor

Foram dimensionados um dois captores sendo um do tipo coifa central ou ilha que possui sua construção prismática posicionada sobre o bloco de cocção no centro do ambiente com os quatro lados abertos para admissão do ar, ou seja, ficando desencostada de paredes.

E outro captor tipo coifa encostada em parede que possui sua construção prismática fixada na parede e no teto com apenas um lado encostado.

As principais vantagens dos captores são a neutralização dos odores da cocção, retenção de fumaça e vapores na cozinha, filtragem e troca de ar e proteção contra a propagação de incêndio.

Para garantir a captação adequada dos poluentes, o dimensionamento dos captores devem ser de 2,30 m x 1,30 m para a coifa do tipo ilha e 2,35 m x 1,18 m para a coifa do tipo encostada em parede, ambas as coifas devem ter uma cota de 0,15 m ultrapassando cada lado do captor. A altura entre a borda inferior da coifa e a superfície de cocção é de 1,0 m para a coifa do tipo ilha e 1,12 m para a coifa do tipo encostada em parede. O valor da vazão de ar a ser exaurido será de 11.708,2 m³/h obedecendo ao número mínimo de renovações por norma que deve ser de 60 renovações por hora.

4.3 - Velocidade do Ar Dentro do Duto

Com base na norma ABNT NBR 14518, foi arbitrado uma velocidade de 12 m/s para permitir o arraste da gordura no fluxo do ar.

4.4 - Área do Duto de Exaustão

Para cálculo da área do duto de exaustão foi necessário conhecimento da vazão de ar exaurido e velocidade do ar dentro do duto, aplicando na fórmula $A = Q/V$ obtém-se uma área de = 0,30 m².

4.5 - Diâmetro do Duto de Exaustão

Para uma área equivalente de 0,30 m², utiliza-se um duto com diâmetro de 0,618 m equivalente a 24,33 polegadas

4.6 - Perda de Carga por Atrito do Duto

0,24 mmca

4.7 - Perda de Carga nos Filtros

A utilização dos Filtros Inerciais Metálicos em cozinhas industriais são importantes 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 metálico inercial.

Isto evita que labaredas originárias da cocção passem aos dutos propagando as chamas, aumentando assim a segurança do sistema de exaustão para tal, foram utilizados 12 filtros inerciais de 1100 m³/h com perda de carga de 11,5 mmca através do catalogo do fabricante Trocalor e suas dimensões serão de 400 x 500 x 50 mm.

4.8 - Perda de Carga na Coifa

13,14 mmca

4.9 - Perda de Carga nos Dutos

Trecho reto: $3,40 + 1,00 + 2,20 = 6,60$ m .

Trecho com curva 90: $24 \text{ ft} : 7,3152 \text{ m} \times 1,0 = 7,31$ m .

Perda por atrito: $0,24 \times 13,9 = 3,33$ mmca

5 - SELEÇÃO DO VENTILADOR

O ventilador deve ser centrífugo com rotor de pás inclinadas para trás e simples aspiração tipo Limit Load. Foi dimensionado o ventilador da marca do fabricante Torin modelo BSB 635-240 com capacidade de exaustão de 13610 m³/h, velocidade de descarga de 12 m/s, perda de carga de 40 mmca, 1267 rpm e 5,28 bhp.

6 - DADOS PARA CONSTRUÇÃO

Deve-se utilizar material de chapa de aço carbono com 1,37 mm de espessura (16 MSG). Todas as juntas (transversais ou longitudinais) deverão ser soldadas totalmente estanques a vazamentos de líquidos.

A coifa deve possuir calhas coletoras sob os filtros.

Colocar ponto de drenagem de gordura no ponto inferior do duto vertical.

A porta de inspeção deverá ser fabricada do mesmo material do duto e ser localizada de preferência na lateral do mesmo e a distância entre a face inferior da porta de inspeção e a face inferior do duto não pode ser inferior a 5 centímetros e providas de juntas que assegurem vedação e incombustibilidade.

Os dutos deverão ter declividade no sentido da coifa.

Prevê-se damper corta fogo de acionamento automático após a coifa.

MEMÓRIA DE CÁLCULO DA ÁREA DAS FACHADAS

1 - CÁLCULO DAS ÁREAS DAS FACHADAS

1.1 - Fachada Sudeste

- Área de Exposição

Comprimento = 94,6 m

Altura = 3,10 m

$A1 = \text{Comprimento} \times \text{Altura}$

$A1 = 293,27 \text{ m}^2$

- Área de Vidro:

Comprimento = 22,5 m

Altura = 3,10 m

$A2 = \text{Comprimento} \times \text{Altura}$

$A2 = 69,85 \text{ m}^2$

1.2 - Fachada Nordeste e Sudoeste

- Área de Exposição

Comprimento = 21,68 m

Altura = 3,10 m

$A3 = \text{Comprimento} \times \text{Altura}$

$A3 = 84,375 \text{ m}^2$

1.3 - Fachada Noroeste

- Área de Transmissão

Comprimento = 94,6 m

Altura = 3,10 m

$A4 = \text{Comprimento} \times \text{Altura}$

$A4 = 293,27 \text{ m}^2$

- Área de Vidro:

Comprimento = 160 cm

Altura = 3,10 m

$A5 = \text{Comprimento} \times \text{Altura}$

$A5 = 69,85 \text{ m}^2$

1.4 - Teto

Área do Teto = Área do piso = 1534,2 m²

MEMÓRIA DE CÁLCULO HORA DE PROJETO

2 - ESTUDO DA SIMULTANEIDADE

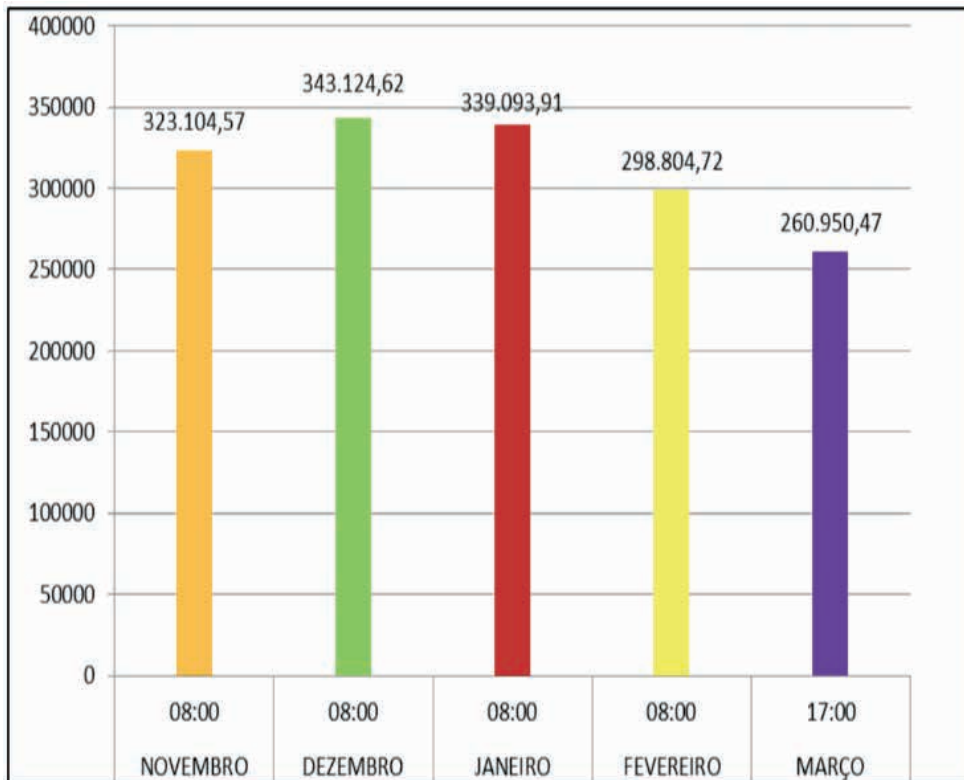
MÊS:	Novembro	MÊS:	Dezembro
HORA	CARGA TÉRMICA	HORA	CARGA TÉRMICA
07:00	269.067,79	07:00	313.411,36
08:00	323.104,57	08:00	343.124,62
09:00	281.597,13	09:00	311.199,28
10:00	233.111,00	10:00	264.983,40
11:00	166.643,45	11:00	191.209,37
12:00	156.394,37	12:00	174.291,28
13:00	191.640,37	13:00	200.928,82
14:00	214.966,91	14:00	228.773,08
15:00	239.030,69	15:00	256.385,41
16:00	257.983,85	16:00	248.426,33
17:00	265.004,89	17:00	281.658,70
18:00	258.306,79	18:00	273.002,33
TOTAL(Btu/h)	2.856.851,79	TOTAL(Btu/h)	3.087.393,98

MÊS:	Janeiro	MÊS:	Fevereiro
HORA	CARGA TÉRMICA	HORA	CARGA TÉRMICA
07:00	269.067,79	07:00	226.227,39
08:00	339.093,91	08:00	298.804,72
09:00	298.880,25	09:00	246.679,80
10:00	250.394,12	10:00	200.052,22
11:00	182.929,24	11:00	152.583,69
12:00	180.081,91	12:00	170.981,96
13:00	207.926,16	13:00	207.521,75
14:00	237.064,20	14:00	231.252,71
15:00	261.127,98	15:00	255.020,03
16:00	262.053,72	16:00	272.014,88
17:00	287.102,15	17:00	278.898,10
18:00	280.404,08	18:00	271.744,91
TOTAL(Btu/h)	3.056.125,52	TOTAL(Btu/h)	2.811.782,15

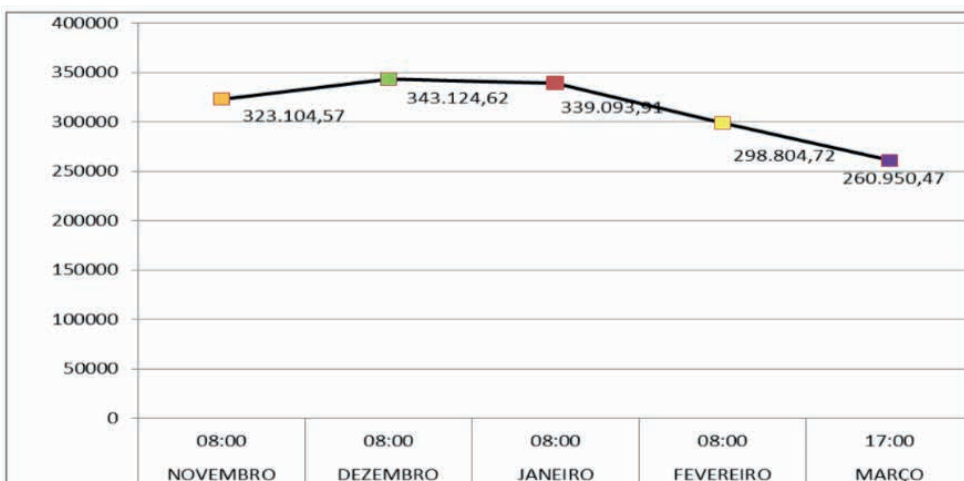
MÊS:	Março
HORA	CARGA TÉRMICA
07:00	169.106,85
08:00	218.930,58
09:00	175.515,55
10:00	68.682,28
11:00	127.676,76
12:00	153.294,43
13:00	190.831,55
14:00	216.449,21
15:00	239.920,07
16:00	256.618,47
17:00	260.950,47
18:00	251.404,72
TOTAL(Btu/h)	2.329.380,94

NOVEMBRO	08:00	323.104,57
DEZEMBRO	08:00	343.124,62
JANEIRO	08:00	339.093,91
FEVEREIRO	08:00	298.804,72
MARÇO	08:00	260.950,47

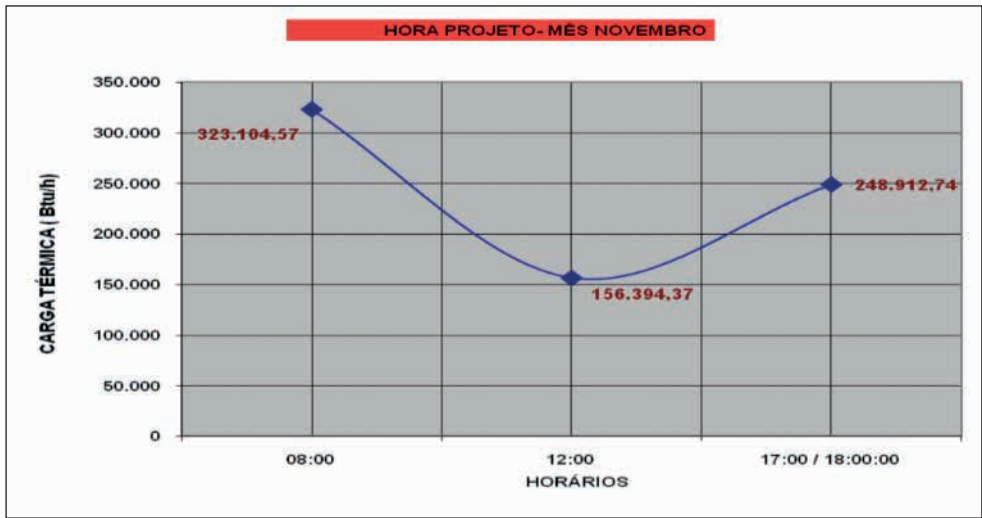
2.1 - Gráficos da Hora de Projeto



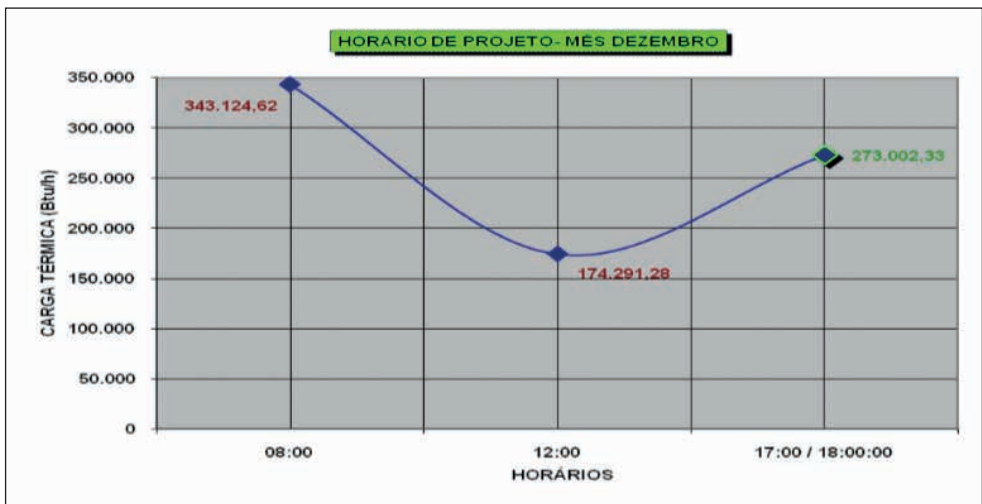
(GRÁFICO I)



(GRÁFICO II)



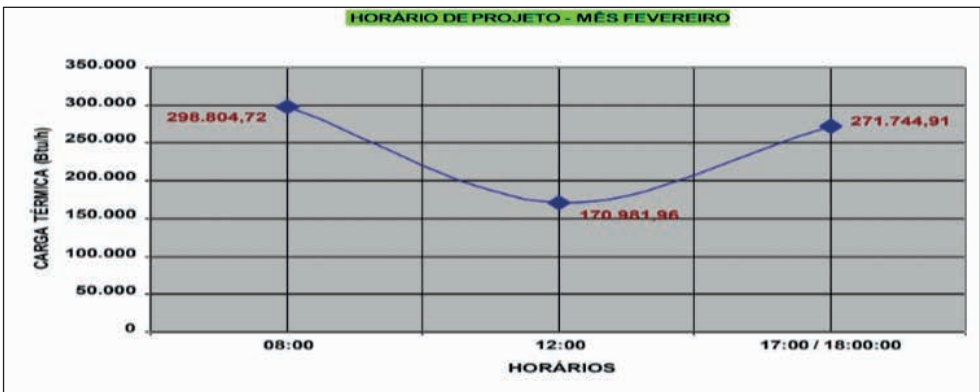
(GRÁFICO III)



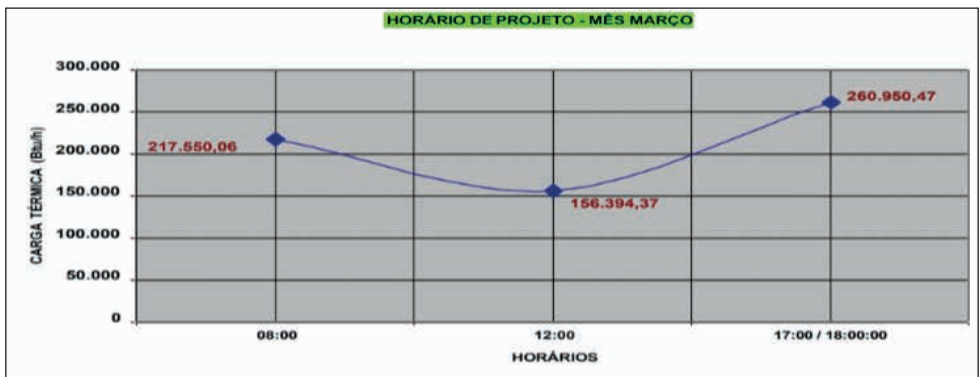
(GRÁFICO IV)



(GRÁFICO V)



(GRÁFICO VI)



(GRÁFICO VIII)

Logo a hora de projeto será no mês de Dezembro às 8:00 h que são os de maior incidência como mostram os gráficos acima.

HORA	07:00				08:00				09:00				10:00				11:00				12:00				13:00			
	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc
Prete	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0
Sudeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Nordeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Sudoeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Total	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0

HORA	14:00				15:00				16:00				17:00				18:00							
	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc
Prete	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0
Sudeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Nordeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Sudoeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Total	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0

UNIDADES DE MEDIDA					
A (Jornal)	FP				10,76
B	Edif				
C	Adicional				
D					
E	Edif				
F	F				
G	Edif				

Fator de correção do valor: $1m^2 \times 10,76 = FP$

Fator de correção do valor: $(partido de cada andar) \times$ tipo de vidro

HORA	07:00				08:00				09:00				10:00				11:00				12:00				13:00			
	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc
Prete	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0
Sudeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Nordeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Sudoeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Total	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0

HORA	14:00				15:00				16:00				17:00				18:00							
	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc	Ap	Uy	Uj	Uc
Prete	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0	293,27	0,41	0	0
Sudeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Nordeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Sudoeste	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0	67,2	0,41	0	0
Total	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0	1534,2	0,37	0	0

UNIDADES DE MEDIDA					
A (Jornal)	FP				10,76
B	Edif				
C	Adicional				
D					
E	Edif				
F	F				
G	Edif				

Fator de correção do valor: $1m^2 \times 10,76 = FP$

Fator de correção do valor: $(partido de cada andar) \times$ tipo de vidro

UNIDADES DE MEDIDA					
A (Jornal)	FP				10,76
B	Edif				
C	Adicional				
D					
E	Edif				
F	F				
G	Edif				

Fator de correção do valor: $1m^2 \times 10,76 = FP$

Fator de correção do valor: $(partido de cada andar) \times$ tipo de vidro

HORA	07:00						08:00						09:00						10:00						11:00						12:00						13:00					
	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp
Paralela	253,27	0,41	0	0	0	0	3881,37	0,41	3	7762,74	6	15113,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06
Subtotal	0	0	0	0	0	0	3881,37	0,41	3	7762,74	6	15113,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06	253,27	0,41	14	5113,06	14	1813,06
Normal	0	0	0	0	0	0	532,948	0,41	2	1065,896	4	2131,792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Subtotal	0	0	0	0	0	0	532,948	0,41	2	1065,896	4	2131,792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Teo	1534,2	0,37	0	0	0	0	3684,714	0,37	6	7369,428	12	14738,856	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213
Total	1534,2	0,37	0	0	0	0	3684,714	0,37	6	7369,428	12	14738,856	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213	1534,2	0,37	9	4592,572	9	3233,213
Vitro	69,85	225	1	189105,3	69,85	1	178622,7	69,85	1	178622,7	1	178622,7	69,85	59	1	44313,37	59	20560,27	69,85	38	1	2860,27	38	1	69,85	38	1	2860,27	38	1	69,85	38	1	2860,27	38	1						
Subtotal	69,85	225	1	189105,3	69,85	1	178622,7	69,85	1	178622,7	1	178622,7	69,85	59	1	44313,37	59	20560,27	69,85	38	1	2860,27	38	1	69,85	38	1	2860,27	38	1	69,85	38	1	2860,27	38	1						
Normal	0	28	1	0	0	0	568	1	0	568	1	0	0	379	1	0	0	0	0	38	1	0	0	0	0	111	1	0	0	0	0	38	1	0	0	0						
Subtotal	0	28	1	0	0	0	568	1	0	568	1	0	0	379	1	0	0	0	0	38	1	0	0	0	0	111	1	0	0	0	0	38	1	0	0	0						
Total	189105,3	0	0	0	0	0	189105,3	0	0	189105,3	0	0	175915,6	0	0	0	0	0	68882,28	0	0	0	0	0	68882,28	0	0	0	0	0	15294,4	0	0	0	0	0						

HORA	14:00						15:00						16:00						17:00						18:00											
	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp	Pa	Uq	Fc	Qv	Qc	Qp
Paralela	253,27	0,41	14	15113,06	14	15113,06	253,27	0,41	15	15406,85	15	15406,85	253,27	0,41	17	21594,46	17	25289,22	253,27	0,41	18	25289,22	18	25289,22	253,27	0,41	19	25289,22	19	25289,22	253,27	0,41	19	25289,22	19	25289,22
Subtotal	253,27	0,41	14	15113,06	14	15113,06	253,27	0,41	15	15406,85	15	15406,85	253,27	0,41	17	21594,46	17	25289,22	253,27	0,41	18	25289,22	18	25289,22	253,27	0,41	19	25289,22	19	25289,22	253,27	0,41	19	25289,22	19	25289,22
Normal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Subtotal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Teo	1534,2	0,37	28	153380,9	28	153380,9	1534,2	0,37	30	153328,7	30	153328,7	1534,2	0,37	33	201562,6	33	215778,5	1534,2	0,37	35	215778,5	35	215778,5	1534,2	0,37	35	215778,5	35	215778,5	1534,2	0,37	35	215778,5	35	215778,5
Total	1534,2	0,37	28	153380,9	28	153380,9	1534,2	0,37	30	153328,7	30	153328,7	1534,2	0,37	33	201562,6	33	215778,5	1534,2	0,37	35	215778,5	35	215778,5	1534,2	0,37	35	215778,5	35	215778,5	1534,2	0,37	35	215778,5	35	215778,5
Vitro	69,85	38	1	2860,27	69,85	1	2860,27	38	1	2860,27	38	1	21795,99	69,85	16	12025,38	16	12025,38	69,85	0	1	0	0	0	69,85	0	1	0	0	0						
Subtotal	69,85	38	1	2860,27	69,85	1	2860,27	38	1	2860,27	38	1	21795,99	69,85	16	12025,38	16	12025,38	69,85	0	1	0	0	0	69,85	0	1	0	0	0						
Normal	0	38	1	0	0	0	0	38	1	0	0	0	0	29	1	0	0	0	0	16	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0						
Subtotal	0	38	1	0	0	0	0	38	1	0	0	0	0	29	1	0	0	0	0	16	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0						
Total	216446,2	0	0	0	0	0	216446,2	0	0	216446,2	0	0	259920,1	259920,1	0	0	0	0	260950,5	0	0	0	0	0	251404,7	0	0	0	0	0						

UNIDADES DE MEDIDA	
A (hora)	Fp
Fa	Bush
Fv	Administrat
W	Bush
Wp	Bush/FP*F
Atc	*F
Wp	Bush
A (hora)	Fp x 18,78 = FP
Fa	Fator de escalonamento VIBROS
Fv	Fator de calor solar através do vidro comum
Fo	Fator de correção do vidro- Tipo de vidro e esquadrias

MEMÓRIA DE CÁLCULO DA CARGA TÉRMICA

3 - CÁLCULO DA CARGA TÉRMICA

Ponto de Orvalho superior a 19,5° c :

$$[1 - (23,5 - 19,5) \times 0,14] = 0,94 ;$$

3.1 - Cálculo por insolação pelos vidros externos

$$Q_{\text{insv}} = S \times F_{\text{ins}} \times F_c \times F_a$$

$$S = \text{Área do Vidro} = 69,85 \text{ m}^2$$

$$F_{\text{ins}} = \text{Insolação no Vidro: } 390 \text{ kcal/h m}^2 \text{ (tabela 15c ; } 20^\circ; \text{ Oeste; 8 h; dezembro)}$$

$$F_c = \text{Fator de Correção} = a \times b \times c \times d \times e \text{ (tabela 15c)}$$

$$a = \text{Cavilha metálica: } 1,17$$

$$b = \text{Ar limpo: } 1,0$$

$$c = \text{Nível do Mar: } 1,0$$

$$d = \text{Ponto de orvalho superior a } 19,5^\circ\text{C: } - 14 \% / \text{ cada } 10^\circ\text{C}$$

$$e = \text{dezembro: } 1,07$$

$$F_a = \text{Fator de Armazenamento} = 0,56 \text{ (Persianas ou Venezianas internas; tab. 16)}$$

$$Q_{\text{insv}} = 69,85 \times 390 \times (1,17 \times 1 \times 1 \times 0,94 \times 1,07) \times 0,56 = 17.952,15 \text{ kcal/h}$$

3.2 - Cálculo por Insolação pelas Paredes Externas

$$Q_{\text{insp}} = S \times U \times \Delta T$$

$$S = \text{área da parede}$$

$$U = \text{coeficiente global de transmissão de calor}$$

$$\Delta T_e = \text{diferencial equivalente de temperatura}$$

3.2.1 - Parede Sudeste – insolação

$$S = \text{área da parede} - \text{área do Vidro} = 293,27 \text{ m}^2 \times 10,76 \text{ ft}^2/\text{m}^2 = 3.155,58 \text{ ft}^2;$$

$$U = \text{parede externa; tijolo furado; 15 cm} = 0,41 \text{ BTU/ h / ft}^2 \text{ }^\circ\text{F}$$

$$\Delta T_e = \text{tabela dezembro; 08:00 h; SUDESTE; parede clara TIPO B} = 4 \text{ }^\circ\text{F}$$

$$Q_{\text{insp}} = 3155,58 \times 0,41 \times 4,0 = 5.175,15 \text{ BTU/ h / } 4,0 \text{ kcal/h} = 1.293,78 \text{ Kcal/h}$$

3.2.2 - Parede Nordeste - insolação

$$S = \text{Área da parede} = 67,20 \text{ m}^2 \times 10,76 \text{ ft}^2/\text{m}^2 = 723,07 \text{ ft}^2$$

$$U = \text{parede externa; tijolo furado; 15 cm} = 0,41 \text{ BTU/ h / ft}^2 \text{ } ^\circ\text{F}$$

$$\Delta T_e = \text{tabela dezembro; 8:00 h; Nordeste ; parede clara , Tipo B} = 4^\circ \text{ F}$$

$$Q \text{ insp} = 723,07 \times 0,41 \times 4 = 1.185,83 \text{ BTU/ h / 4Kcal/h} = 296,45 \text{ Kcal/h}$$

3.2.3 - Parede Sudoeste - insolação

$$S = \text{Área da parede} = 67,20 \text{ m}^2 \times 10,76 \text{ ft}^2/\text{m}^2 = 723,07 \text{ ft}^2$$

$$U = \text{parede externa; tijolo furado; 15 cm} = 0,41 \text{ BTU/ h / ft}^2 \text{ } ^\circ\text{F}$$

$$\Delta T_e = \text{tabela dezembro; 8:00 h; Sudoeste ; parede clara , Tipo B} = 3^\circ \text{ F}$$

$$Q \text{ insp} = 723,07 \times 0,41 \times 3 = 889,37 \text{ BTU/ h / 4Kcal/h} = 222,34 \text{ Kcal/h}$$

3.2.4 - TETO

$$S = \text{Área da teto} = 1534,20 \text{ m}^2 \times 10,76 \text{ ft}^2/\text{m}^2 = 16.507,99 \text{ ft}^2;$$

$$U = \text{Telhado com forro sem ventilação ; 2 Revestimentos + 8 concreto+ Forro+Telhado telhas} = 0,37 \text{ Btu / h / ft}^2 \text{ } ^\circ\text{F};$$

$$\Delta T_e = \text{tabela dezembro; 8:00 h; SOL ; parede clara , Tipo B} = 7^\circ \text{ F};$$

$$Q \text{ insp} = 16.507,99 \times 0,37 \times 7 = 42.755,69 \text{ BTU/ h / 4Kcal/h} = 10.688,92 \text{ Kcal/h};$$

3.2.5 - Piso

$$Q \text{ insp} = 0,00 \text{ Kcal/h};$$

3.3 - Cálculo por Transmissão pelas Paredes

3.3.1 - Parede Interna

Tijolo furado (Parede interna 15 cm)

$$U_p = 0,35 \text{ Btu/h.ft}^2 \text{ } ^\circ\text{F}$$

$$Q_{tp} = 293,27 \text{ m}^2 \times 10,76 = 3.155,58 \text{ ft}^2$$

$$\Delta T = T_{\text{ext}} - T_{\text{int}} \Rightarrow (36,2 - 24) = 12,2 \times 1,8 \text{ } ^\circ\text{F/ } ^\circ\text{C}$$

$$\Delta T = 21,96 \text{ } ^\circ\text{F}$$

$$Q_{tp} = A \times U \times \Delta T$$

$$Q_{tp} = 3.155,58 \text{ ft}^2 \times 0,35 \times 16,56 \text{ } ^\circ\text{F} = 1.699,79 \text{ btu/h / 4Kcal/h} = 4.572,43 \text{ kcal/h}$$

3.4 - Cálculo por Transmissão pelos Vidros

Vidro comum = 1,13 (tabelado)

Área Vidro = 69,85 m²;

$$Q_{tv} = A \times U \times \Delta T$$

$$\Delta T = 36,2^{\circ}\text{C} - 24^{\circ}\text{C} = 12,2^{\circ}\text{C} \times 1,8^{\circ}\text{F} = 21,96^{\circ}\text{F}$$

$$Q_{tv} = 69,85 \text{ m}^2 \times 10,76 \times 1,13 \times 16,56^{\circ}\text{F}$$

$$Q_{tv} = 18.650,45 \text{ btu/h} / 4\text{Kcal/h} = 4.662,61 \text{ kcal/h}$$

3.5 - Pessoas Declarada

População declarada: 128 pessoas

Norma ABNT 16401-1 – Tabela C.1: $Q_s/\text{pessoa} = 80\text{W}$; $Q_l/\text{pessoa} = 80\text{W}$

Calor Sensível

$$Q_s = 80 \text{ W/pessoa} \times 0,86 \times 600 \text{ pessoas} = 41.280,00 \text{ kcal/h}$$

$$Q_s = 41.280,00 \text{ kcal/h};$$

Calor Latente

$$Q_L = 80 \text{ W/pessoa} \times 0,86 \times 600 \text{ pessoas} = 41.280,00 \text{ kcal/h}$$

$$Q_L = 41.280,00 \text{ kcal/h};$$

3.6 - Iluminação

Norma ABNT 16401-1 – Tabela C.2: Restaurante, fluorescente compacta $W = 13\text{w}/\text{m}^2$ Q tabelado = $13 \text{ w} / \text{m}^2 \times 1534,20 \text{ m}^2 = 19.944,60 \text{ w} \times 0,86 \text{ kcal/h} = 17.152,35 \text{ kcal/h}$ Q declarado = $176 \text{ lâmpadas} \times 40 \text{ w} = 7040,00 \text{ w} \times 0,86 \text{ kcal/h} = 6.054,40 \text{ kcal/h}$

Para fins de conforto iremos considerar o maior valor calculado , nesse caso o tabelado pela norma ABNT 16401-1

3.7 - Equipamentos (NBR 16401-1 – TAB C8,TAB C5)

- Balcão Térmico - 07 equipamentos 70 litros cada

(Aquecedor de alimentos (água quente), por metro cúbico de banho- NBR 16401-1 – Tabela c.8)

$$Q_S: 12.400 \text{ W} \times 7,0 \text{ und} \times 70 \text{ Litros} / 1000 \times 0,86 = 5.225,36 \text{ Kcal/h}$$

$$Q_L: 6360 \text{ W} \times 7,0 \text{ und} \times 70 \text{ Litros} / 1000 \times 0,86 = 2.680,10 \text{ Kcal/h}$$

- Balcão Frio – 07 equipamentos de 1,9 m3

(Expositor refrigerado,por metros cúbicos de interior- NBR16401-1 Tab c8)

$$Q_S: 640 \text{ W} \times 07 \text{ und} \times 1,9 \text{ m}^3 \times 0,86 = 7.320,32 \text{ Kcal/h}$$

$$Q_L: 0,0 \text{ Kcal/h}$$

- Carrinho Térmico – 03 equipamentos de 90 L cada
(Carrinho de transporte (quente), por metro cúbico de Banho – NBR16401-1 Tab. c8)
QS : $7.060,00 \text{ W} \times 03 \text{ und} \times 90 \text{ Litros} / 1000 \times 0,86 = 1.639,33 \text{ Kcal/h}$
QL : $3.530,00 \text{ W} \times 03 \text{ und} \times 90 \text{ Litros} / 1000 \times 0,86 = 819,67 \text{ Kcal/h}$
- Bebedouro Refrigerado – 08 equipamentos (NBR16.401-1 Tab.c5)
QS = $350 \text{ W} \times 08 \text{ und} \times 0,86 = 2.408 \text{ Kcal/h}$ (Tab.C5)
QL = $0,0 \text{ Kcal/h}$
- Cafeteira - 08 equipamentos (NBR 16.401-1 Tab.c8) (cafeteira 12 xícaras aproximadamente 1,0 litro)
QS : $1.100 \text{ W} \times 8,0 \text{ und} \times 1,0 \text{ Litro} / 1000 \times 0,86 = 7.57 \text{ kcal/h}$
QL : $560 \text{ W} \times 8,0 \text{ und} \times 1,0 \text{ Litro} / 1000 \times 0,86 = 3.85 \text{ kcal/h}$
- Refresqueira – 08 Equipamentos (NBR 16.401-1 Tab.c8)
(Refrigerador pequeno por metro cúbico de espaço de interior)
QS : $690,00 \text{ W} \times 8,0 \text{ und} \times 0,71 \text{ m}^3 \times 0,86 = 3.370,51 \text{ Kcal/h}$
QL : $0,0 \text{ Kcal/h}$

3.8 - Vazão Eficaz

ABNT NBR 16401-3 – Tabela 1

Nível I

$V_{\text{efc}} = (3,8 \times 600 \text{ Pessoas}) + (1.534,20 \text{ m}^2 \times 0,9 \text{ l/s}) = 3.660,78 \text{ l/s} \times 3,6 = 13.178,81 \text{ m}^3/\text{h}$
TAXA : $13.178,81 \text{ m}^3/\text{h} / 600 = 21,96 \text{ m}^3/\text{h}$

Resolução - RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003.

A Taxa de Renovação do Ar adequada de ambientes climatizados será, no mínimo, de 27m³/hora/pessoa, exceto no caso específico de ambientes com alta rotatividade de pessoas. Nestes casos a Taxa de Renovação do Ar mínima será de 17 m³/hora/pessoa. Após o cálculo, foi adotado o maior valor calculado entre as vazões de ar externo em função do número de pessoas.

Logo a vazão será de $17 \text{ m}^3/\text{h} \times 600 \text{ pessoas} = 10.200,00 \text{ m}^3/\text{h}$ Vazão ar externo = $10.200,00 \text{ m}^3/\text{h}$

$V_{\text{efc}} = 21,96 \text{ m}^3/\text{h}/\text{pessoa} > 17 \text{ m}^3/\text{h}/\text{pessoa}$ (Valor mínimo estabelecido pelo Ministério da Saúde).

3.9 - Ar externo que “by-pass” a serpentina

$$f_b = 0,1 (\text{adotado}) \rightarrow 90\% \text{ da carga fica na serpentina}$$

3.9.2 - Calor Sensível

$$Q_s = \text{Vazão ar externo} \times 0,29 \times \Delta T \times f_b$$

$$\Delta T = 36,2^\circ\text{C} - 24^\circ\text{C} = 12,2^\circ\text{C}$$

$$Q_s = 13.178,81 \text{ m}^3/\text{h} \times 0,29 \times 12,2 \times 0,1$$

$$Q_s = 4.662,66 \text{ kcal/h}$$

3.9.2 - Calor Latente

$$Q_l = f_b \times \text{vazão ar externo} \times 0,72 \times \Delta w$$

$$\Delta w \Rightarrow \text{Na carta psicométrica} = (\Delta w_e - \Delta w_s) = 18,00 - 10,00 = 8,00 ;$$

$$Q_l = 0,1 \times 13.178,81 \text{ m}^3/\text{h} \times 0,72 \times (18 - 10)$$

$$Q_l = 7.590,99 \text{ kcal/h}$$

3.10 - Ar externo que não “By-pass” a serpentina

3.10.1 - Calor Sensível

$$Q_s = 0,29 \times (1 - f_b) \times \Delta T \times \text{vazão ar externo}$$

$$Q_s = 0,29 \times 0,90 \times 12,2 \times 13.178,81 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$Q_s = 41.963,97 \text{ kcal/h}$$

3.10.2 - Calor Latente

$$Q_l = 0,72 \times (1 - f_b) \times \Delta w \times \text{vazão ar externo}$$

$$Q_l = 0,72 \times 0,9 \times (18 - 10) \times 13.178,81 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$Q_l = 68.318,95 \text{ kcal/h}$$

3.11 Tabela de Carga Térmica

	Sensível	Latente
Insolação	17.952,15 + 1.293,78 + 296,45 + 222,34 + 10.688,92 + 0,0 = 30.453,64 kcal/h.	-----
Transmissão	4.572,43 + 4.662,61 = 9.235,04 kcal	-----
Pessoas	41.280,00 kcal/h	41.280,00 kcal/h
Iluminação	17.152,35 kcal/h	-----
Equipamento	5.225,36 + 7.320,32 + 1.639,33 + 2.408 + 7.57 + 3.370,51 = 19.971,09 kcal/h	2.680,10 + 819,67 + 3.85 = 3.503,62 kcal/h
By - pass	4.662,66 kcal/h	7.590,99 kcal/h
Não By - pass	41.963,97 kcal/h	68.318,95 kcal/h
Total	164.718,75 kcal/h 658.875 Btu/h 54,90 TR	120693,56 kcal/h 482.774,24 Btu/h 40,23 TR

3.12 - Quantidade de Calor Total

3.12.1 - Quantidade de Calor Sensível Total

$Q_{sTotal} = 30.453,64 \text{ kcal/h} + 9.235,04 \text{ kcal/h} + 41.280,00 \text{ kcal/h} + 17.152,35 \text{ kcal/h}$
 $+ 19.971,09 \text{ kcal/h} + 4.662,66 \text{ kcal/h} + 41.963,97 \text{ kcal/h}$

$$Q_{sTotal} = 164.718,75 \text{ kcal/h}$$

3.12.2 - Calor sensível efetivo interno para o calculo do FCS no Recinto.

$Q_{sef \text{ int}} = 30.453,64 \text{ kcal/h} + 9.235,04 \text{ kcal/h} + 41.280,00 \text{ kcal/h} + 17.152,35 \text{ kcal/h}$
 $+ 19.971,09 \text{ kcal/h} + 4.662,66 \text{ kcal/h}$

$$Q_{sef \text{ int}} = 122.754,78 \text{ kcal/h}$$

3.13 - Quantidade de calor Latente Total

$Q_{ltotal} = 41.280 \text{ kcal/h} + 3.503,62 \text{ kcal/h} + 7.590,99 \text{ kcal/h} + 68.318,95 \text{ kcal/h}$

$$Q_{ltotal} = 120.693,56 \text{ kcal/h}$$

3 13 1 - Calor latente efetivo interno para o calculo do FCS , no Recinto

$Q_{Lef \text{ int}} = 41.280 \text{ kcal/h} + 3.503,62 \text{ kcal/h} + 7.590,99 \text{ kcal/h}$

$$Q_{Lef \text{ int}} = 52.374,61 \text{ kcal/h}$$

3.14 - Quantidade de Calor Total Efetivo Interno

$$Q_T = q_{L_{efint.}} + q_{S_{efint.}}$$

$$Q_t = 52.374,61 \text{ kcal/h} + 122.754,78 \text{ kcal/h}$$

$$Q_t = 175.129,39 \text{ kcal/h ou } 700.517,56 \text{ Btu/h} / 12.000 = 58,38 \text{ TR}$$

Obs.: 1TR= 12.000 BTUS

3.15 - Cálculo do FCS

$$FCS = \frac{q_{sefInt}}{(q_{sefInt} + q_{leflnt})}$$

$$\frac{122754,78 \text{ kcal/h}}{(122754,78 \text{ kcal/h} + 52.374,61 \text{ kcal/h})} = \frac{122.754,78 \text{ kcal/h}}{175129,39 \text{ kcal/h}}$$

$$FCS = 0,70$$

Tad = TPO = Temperatura do Ponto de Orvalho Carta Psicrométrica : Tad = 14° C

TS : Temperatura no Ponto S (Refeitório) = 24° C ;

3.16 - Cálculo da Difusão

Adotado Fb = 0,1 (Fator de conforto)

$$ADP = 14 \text{ ° C}$$

$$D = (\text{Temperatura Interna} - ADP) \times (1 - Fb)$$

$$D = (24^{\circ}\text{C} - 14^{\circ}\text{C}) \times (1,0 - 0,1)$$

$$D = 9,0 \text{ ° C}$$

3.17 - Cálculo da Vazão de Insuflamento

$$\text{Vinsuflamento} = \frac{\sum Q_s}{(0,29 \times D)}$$

$$\text{Vins} = \frac{122754,78 \text{ kcal/h}}{0,29 \times (9,0 \text{ °C})}$$

$$\text{Vins} = \frac{122754,78 \text{ kcal/h}}{2,61} = 47.032,48 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$\text{Vins} = 47.032,48 \text{ m}^3/\text{h}$$

(A difusão não pode ser maior do que 11,1 e nem menor que 8,7 (gera alta vazão de insuflamento e custeio de ventilação, além do desconforto).

3.18 - Cálculo da Vazão de Retorno

$$Q_{Ret} = Q_{Ins} - Q_{AE}$$

$$Q_{ret} = 47.032,48 \text{ m}^3/\text{h} - 13.178,81 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$Q_{ret} = 33853,67 \text{ m}^3/\text{h}$$

3.19 - Temperatura de Mistura

$$T_{mist} = T_{int} + (V_{ae}/V_{ins}) \times (T_{ext} - T_{int})$$

$$T_{mist} = 24 + (13.178,81 / 47.032,48) \times (36,2 - 24)$$

$$T_{mist} = 27,4^\circ\text{C}$$

3.20 - Dados para a seleção do equipamento de ar condicionado

- Vazão de ar : 13.178,81 m³/h
- Potência : 95 TR
- Fator de *bypass* : 0,10
- TADP : 14,0 °C

MEMÓRIA DE CÁLCULO ESTUDO DE VIABILIDADE

4 - ESTUDO DE VIABILIDADE

Considerando que T.M.A seja 12% ao ano qual o melhor projeto pelo método do V.P.L ;

Anos	Projeto 1 (TECSIL)	Projeto 2 (REFRISAT)	Projeto 3 (SECULUS)	Projeto 4
0	(\$ 1.017.000)	(\$ 1.016.500)	\$ (1.068.821)	---
1	\$ 500.000	\$ 550.000	\$ 600.000	-----
2	\$ 85.500	\$ 200.000	\$ 200.000	-----
3	\$ 95.000	\$ 120.000	\$ 50.000	-----
4	\$ 200.000	\$ 300.000	\$ 50.000	-----
5	\$ 50.000	\$ 100.000	\$ 220.000	-----
	-\$ 75.500	-\$ 253.500	- \$ 51.179	

Análise e Avaliação dos Fluxos de Caixa				
	<i>Taxa requerida k TMA =</i>	12,00%		
Recalcular planilha !!	Projeto 1	Projeto 2	Projeto 3	Projeto 4
<i>Número de capitais =</i>	8	9	9	Projeto 4?
<i>Mudanças de sinal =</i>	1	1	1	
<i>PBS =</i>	Não tem	2,84 anos	4 anos	
<i>PBD (VP) =</i>	Não tem	3,3 anos	4,82 anos	
<i>PBD (SdoP) =</i>	Não tem	3,28 anos	4,81 anos	
<i>VPL =</i>	(\$ 89.289)	\$ 49.074	\$ 53.108	
<i>VFL =</i>	(\$ 124.200)	\$ 94.252	\$ 101.999	
<i>VUL =</i>	(\$ 17.444)	\$ 8.702	\$ 9.418	
<i>IL =</i>	0,26	2,64	1,76	
<i>IL₃ =</i>	-0,74	1,64	0,76	
<i>TIR =</i>	13,50%	11,50%	14,00%	
<i>TIJ =</i>	-20,97%	37,74%	23,34%	
<i>TER =</i>	-10,70%	22,47%	16,43%	

Calcular

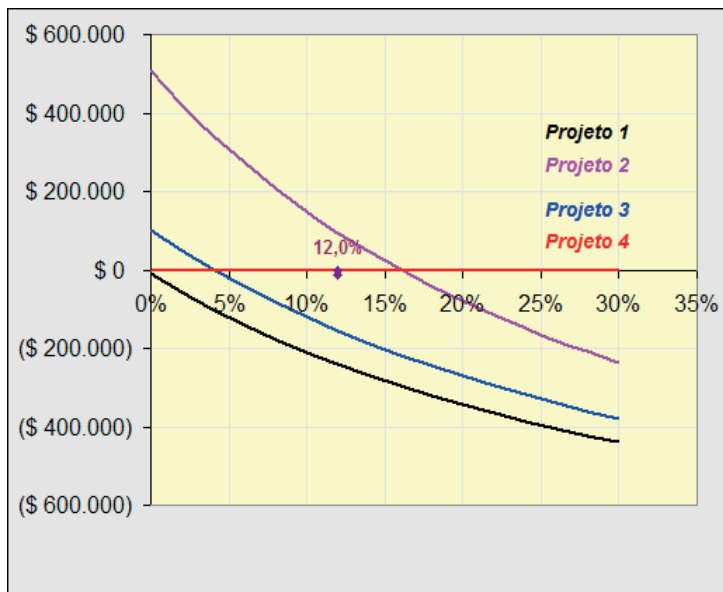
Perfil VPL's

Análise Incremental

Zerar Capitais

		PBS,1 2, 3	3						
\$ 89.697		1	5,27						
Cálculos	Teste	Teste	Procura					23,34%	
(\$ 70.000)	sinal A	sinal B	do PBD		Controle Recálculo			(\$ 70.000)	
(\$ 65.400)	1	1			598.357,87	Valor real		(\$ 73.338)	
(\$ 57.248)	1	1				Rodada		(\$ 74.455)	
(\$ 45.118)	1	1			123.500,09	anterior		(\$ 72.833)	
(\$ 28.532)	1	1						(\$ 67.833)	
(\$ 6.956)	1	1						(\$ 58.665)	
\$ 19.210	1	1	5,266		PBS =	4		(\$ 45.358)	Número de capitais = 9
\$ 51.515	1	1			PBD (VP) =	4,82		(\$ 25.945)	Mudanças de sinais = 1
\$ 89.697	1	1			PBD (SdoP) =	4,81		(\$ 0)	PBS = 4 anos
	1	1						(\$ 0)	PBD (VP) = 4,82 anos
	1	1						(\$ 0)	PBD (SdoP) = 4,81 anos
	1							(\$ 0)	VPL = \$ 53.108
	1							(\$ 0)	VFL = \$ 101.999
	1							(\$ 0)	VUL = \$ 10.691
	1							(\$ 0)	IL = 1,76
	1							(\$ 0)	IL3 = 0,76
	1							(\$ 0)	TIR = 23,34%
	1							(\$ 0)	TIJ = 23,34%
	1							(\$ 0)	TER = 17,99%

PERFIL DOS VPL's DOS PROJETOS DE INVESTIMENTO



Escala do Gráfico

Início = 0,0%

Intervalo = 2,0%

Dados e Resultados

Análise Incremental

**SELEÇÃO DE PROJETOS MUTUAMENTE EXCLUDENTES
ANÁLISE INCREMENTAL**

RESULTADOS DA AVALIAÇÃO DOS FLUXOS DE CAIXA

	Projeto 1 (TECSIL)	Projeto 2 (REFRISAT)	Projeto 3 (SECULUS)	
VPL =	(\$ 1.017.000)	(\$ 1.016.500)	(\$ 1.068.821)	
TIR =	13,5%	11,5%	14,0%	
Método do VPL: Escolher Projeto 2 (REFRISAT)				

ANÁLISE INCREMENTAL QUALITATIVA

Projeto 1	Projeto 2	Projeto 3	Projeto 2
	Projeto 2	Projeto 3	Projeto 2

Perfil VPL's

Dados e Resultados

ANÁLISE INCREMENTAL QUANTITATIVA

	Taxa Requerida	12,0%		
Projeto Desafiado	Projeto Desafiante	Resultados do fluxo de caixa incremental	Seleção	VPL
		TIR		
1	2	Não se aplica		
2	3	Não se aplica		
3	4	Não se aplica		

Obs.: No decorrer dos anos o custo tende se a elevar com os gastos com consumo de água e energia elétrica para o funcionamento do sistema ,o que dependendo da região o tornaria inviável devido a dificuldade de captação de água e energia.

MEMORIAL DE CÁLCULO DO DIMENSIONAMENTO DOS DUTOS

5 - VAZÃO POR TRECHO NO DUTO DE INSULFLAMENTO .

5.1 - Seleções de Grelhas de Insulflamento

$$L = KI \times V \times \sqrt{sf}$$

$$P = KP \times v^2$$

Onde:

V = Velocidade de face (m/s)

Q = Vazão de ar (m³/s)

Sf = Área efetiva (dm²)

KI = Coeficiente para determinação do alcance em função da posição da grelha em relação ao forro e da inclinação das aletas

Kp = Coeficiente para determinação da pressão estática da grelha para várias inclinações das aletas

P = Pressão estática (mmca)

Qinsulflamento = 47.032,48 m³/h / 3 fan coil = 15677,49 m³/h Para o projeto definiu

- se :

Qinsulflamento para fan coil 1 = 1.741,94 m³/h por grelha

Qinsulflamento para fan coil 2 = 1.959,69 m³/h por grelha

Qinsulflamento para fan coil 3 = 1.959,69 m³/h por grelha

5.2 - NC (Nível de ruído) - Restaurante

Tropical Nc = (40 a 50)

$$V = Q/36 \times Sf$$

$$47.032,48 \text{ m}^3/\text{h} / 25 = 1881,29 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$V = 1881,29 \text{ m}^3/\text{h} / 36,00 \times 0,26\text{m}^2$$

$$V = 13,58 \text{ m/s}$$

$$L = KI \times V \times \sqrt{sf}$$

Onde:

V = Velocidade de face (m/s)

Q = Vazão de ar (m³/s)

Sf = Área efetiva (dm²)

Kl = Coeficiente para determinação do alcance em função da posição da grelha em relação ao forro e da inclinação das aletas

Kp = Coeficiente para determinação da pressão estática da grelha para várias inclinações das aletas

P = Pressão estática (mmca)

$$L = 1,18 \times 13,58 \times \sqrt{0,26}$$

$$L = 1,18 \times 13,58 \times 0,5099$$

$$L = 8,17 \text{ M} > (75 \% \text{ DO COMPRIMENTO } 5\text{m})$$

$$P = KP \times v^2$$

$$P = 0,078 \times 2,02^2 = 0,3182 \text{ mm.ca}$$

5.3 - Vazão por Trecho no Duto de Insuflamento

5.3.1 - Rede de Dutos - Trecho do Fancoil 1

- Trecho A-B

$$\Sigma Q = 15677,50 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho B-C

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho B - D

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho B - E

$$\Sigma Q = 15677,50 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1741,94 \text{ m}^3/\text{h} = 12.193,62 \text{ m}^3/\text{h} .$$

- Trecho E - F

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho E - G

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho E - I

$$\Sigma Q = 12.193,62 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1741,94 \text{ m}^3/\text{h} = 8.709,74 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho I - H

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho I - J

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho K-L

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho K-M

$$\Sigma Q = 1741,94 \text{ m}^3/\text{h}$$

5.3.2 - Rede de Dutos - Trecho do Fancoil 2

- Trecho O-P

$$\Sigma Q = 15677,50 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho P-Q

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho P-R

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho P-S

$$\Sigma Q = 15.677,50 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1959,68 \text{ m}^3/\text{h} = 11.758,14 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho S - T

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho S - U

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho S-V

$$\Sigma Q = 11.758,14 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1959,68 \text{ m}^3/\text{h} = 7.838,78 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho V -X

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho V - Y

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho V - W

$$\Sigma Q = 7.838,78 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1959,68 \text{ m}^3/\text{h} = 3.919,42 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho W - Z

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho W - A1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

5.3.3 - Rede de Dutos - Trecho do Fancoil 3

- Trecho B1 - C1

$$\Sigma Q = 15677,50 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho C1 - D1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho C1 - E1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho C1 - F1

$$\Sigma Q = 15677,50 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1959,68 \text{ m}^3/\text{h} = 11758,14 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho F1-G1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho F1 - H1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho F1 - I 1

$$\Sigma Q = 11758,14 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1959,68 \text{ m}^3/\text{h} = 7838,78 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho I 1 - J1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho I 1 - K1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho I 1 - L 1

$$\Sigma Q = 7838,78 \text{ m}^3/\text{h} - 2 \times 1959,68 \text{ m}^3/\text{h} = 3919,42 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho L 1 - M1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

- Trecho L1 - N1

$$\Sigma Q = 1959,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

5.4 - Tabela de Cálculo para Dimensionamento do Duto de Insuflamento

5.4.1- Fan Coil 1

Ramal	Vazão (m³/h)	Vel (m/s)	% Vazão	% Área	Área (m²)	L (m)	L eq (m)	L Total (m)	Ø Equiv.	Dp (mmca/m)	Dim (mm)
A-B	15677,50	9	100,0	100,0	0,483	10,7	0	10,7	788	0,14	850 x 600
B-C	1741,94	-	11,1	17,5	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
B-D	1741,94	-	11,1	17,5	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
B-E	12193,62	-	77,8	83,0	0,376	7,6	0	7,6	-	0,14	650 x 600
E-F	1741,94	-	14,3	20,5	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
E-G	1741,94	-	14,3	20,5	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
E-I	8709,74	-	71,4	77,0	0,268	7,6	0	7,6	-	0,14	550 x 500
I-H	1741,94	-	20,0	27,0	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
I-J	1741,94	-	20,0	27,0	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
I-K	5225,86	-	60,0	67,5	0,161	7,6	0	7,6	-	0,14	500 x 350
K-L	1741,94	-	33,3	41,0	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
K-M	1741,94	-	33,3	41,0	0,053	2,2	0	2,2	-	0,14	400 x 150
K-N	1741,94	8	33,3	41,0	0,053	16,6	0	16,6	-	0,14	400 x 150

5.4.2 - Fan Coil 2

Ramal	Vazão (m³/h)	Vel (m/s)	% Vazão	% Área	Área (m²)	L (m)	L eq (m)	L Total (m)	Ø Equiv.	Dp (mmca/m)	Dim (mm)
O-P	15677,50	9	100,0	100,0	0,483	34,8	0	34,8	788	0,14	850 x 600
P-Q	1959,68	-	12,5	18,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
P-R	1959,68	-	12,5	18,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
P-S	11758,14	-	75,0	80,5	0,362	7,6	0	7,6	-	0,14	700 x 550
S-T	1959,68	-	16,7	24,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
S-U	1959,68	-	16,7	24,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
S-V	7838,78	-	66,7	73,5	0,241	7,6	0	7,6	-	0,14	650 x 350
V-X	1959,68	-	25,0	32,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
V-Y	1959,68	-	25,0	32,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
V-W	3919,42	-	50,0	58,0	0,120	7,6	0	7,6	-	0,14	550 x 250
W-Z	1959,68	-	50,0	58,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
W-A1	1959,68	8,7	50,0	58,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250

5.4.3- Fan Coil 3

Ramal	Vazão (m³/h)	Vel (m/s)	% Vazão	% Área	Área (m²)	L (m)	L eq (m)	L Total (m)	Ø Equiv.	Dp (mmca/m)	Dim (mm)
B1-C1	15677,50	9	100,0	100,0	0,483	59,0	0	59,0	788	0,14	850 x 600
C1-D1	1959,68	-	12,5	18,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
C1-E1	1959,68	-	12,5	18,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
C1-F1	11758,14	-	75,0	80,5	0,362	7,6	0	7,6	-	0,14	700 x 550
F1-G1	1959,68	-	16,7	24,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
F1-H1	1959,68	-	16,7	24,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
F1-I1	7838,78	-	66,7	73,5	0,241	7,6	0	7,6	-	0,14	650 x 350
I1-J1	1959,68	-	25,0	32,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
I1-K1	1959,68	-	25,0	32,5	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
I1-L1	3919,42	-	50,0	58,0	0,120	7,6	0	7,6	-	0,14	550 x 250
L1-M1	1959,68	-	50,0	58,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250
L1-N1	1959,68	8,7	50,0	58,0	0,060	2,2	0	2,2	-	0,14	250 x 250

5.5 - Ramal Crítico

Fan Coil 1 : ABEIKN - 50,1 m

Fan Coil 2 : OPSVW - 57,2 m

Fan Coil 3 : B1C1F1I1L1 - 81,7 m

5.6 - Perda de Carga ao Longo da Tubulação

$$DP = 0,14$$

$$P = DP \times L$$

Fan Coil 1 : $0,14 \times 50,1 = 7$ mmca

Fan Coil 2 : $0,14 \times 57,2 = 8$ mmca

Fan Coil 3 : $0,14 \times 81,7 = 11,4$ mmca

5.7 - Perda no Último Dispositivo de Distribuição de Ar

1,5 mmca (conforme catálogo do fabricante Tropical para difusores)

5.8 - Ganho de Pressão Estática

$$\text{Fan Coil 1} \Rightarrow GP = 0,75 \times \left[\left(\frac{9 \times 60}{242,4} \right)^2 - \left(\frac{8 \times 60}{242,4} \right)^2 \right]$$

$$GP = 0,78 \text{ mmca}$$

$$\text{Fan Coil 2 e 3} \Rightarrow GP = 0,75 \times \left[\left(\frac{9 \times 60}{242,4} \right)^2 - \left(\frac{8,7 \times 60}{242,4} \right)^2 \right]$$

$$GP = 0,24 \text{ mmca}$$

5.9 - Pressão Estática Total

Fan Coil 1 : $7 + 1,5 - 0,78 = 7,72 + 10\%$ de segurança = 8,49 mmca

Fan Coil 2 : $8 + 1,5 - 0,24 = 9,26 + 10\%$ de segurança = 10,19 mmca

Fan Coil 3 : $11,4 + 1,5 - 0,24 = 12,6 + 10\%$ de segurança = 13,86 mmca

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA SELEÇÃO DO FAN COIL

6 - CÁLCULO PARA SELEÇÃO DO FAN COIL

6.1 - Resfriamento / Água Gelada

Carga térmica total: 95 TR = 287.280,00 Kcal/h

Condições de entrada do ar: TBSe = 27,4°C; TBUe = 25,3°C ; PO = 14°C

Temperatura de água gelada de entrada: TAGe = 7,0°C

Pressão atmosférica local: 760 mmHg

Velocidade de descarga máxima: Vd = 7 m/s

Pressão estática externa – Fan Coil 1: PEe = 8,4 mmca

Pressão estática externa – Fan Coil 2: PEe = 10,1 mmca

Pressão estática externa – Fan Coil 3: PEe = 13,8 mmca

6.2 - Serpentina Úmida

Vazão de ar: Qar = 47.032,48 m³/h

Condições de saída de ar: TBSs = 15°C

Temperatura água gelada saída: TAGs = 12,5°C

Velocidade de face desejada: Vf = 2,5 m/s

Perda de pressão hidráulica: Pag = 5,0 mmca

6.3 - Determinação do Gabinete

Com a vazão de = 47.032,48 m³/h definiu-se por 3 gabinetes de 30TR

Qar = 15.677,49 m³/h

Vf = 2, 5 m/s Vd = 7,0 m/s

Gráfico 1: Gabinete de 30 TR

6.4 - Cálculo da Vazão de Água de Condensação

$Q_{ag} = HT / (1000 \times \Delta T_{ag})$

$Q_{ag} = 95.760,00 / [1000 \times (12,5 - 7)]$

Qag = 17,4 m³/h

6.5 - Definição do Número de Circuitos e Velocidade da Água nos Dutos

Adotando 33 circuitos, ter-se-á

$V_{ag} = (Q_{ag} \times 2,192) / n^{\circ}$ de circuitos

$V_{ag} = (17,4 \times 2,192) / 33$

Vag = 1,16 m/s

6.6 - Determinação do ponto de orvalho do ar na entrada

$$TBS_e = 27,4^{\circ}\text{C} ; TBU_e = 25,3^{\circ}\text{C}$$

Conforme carta psicrométrica do nível do mar, teremos $PO = 14^{\circ}\text{C}$

6.7 - Determinação do Fator de Serpentina Úmida

$$TBS_e = 27,4^{\circ}\text{C}$$

$$TAG_e = 7^{\circ}\text{C}$$

$$PO = 14^{\circ}\text{C}$$

$$TBS_e - TAG_e = 20,4^{\circ}\text{C}$$

$$PO - TAG_e = 7,0^{\circ}\text{C}$$

$$\text{Gráfico 3: FSU} = 1,21$$

6.8 - Determinação do Fator “K”

$$V_f = 2,5 \text{ m/s} \quad V_{ag} = 1,16 \text{ m/s}$$

$$F_c \text{ (Gráfico 4)} = 0,97$$

$$F_c \times V_f = 0,97 \times 2,5 = 2,42 \text{ m/s}$$

$$\text{Gráfico 2: } K = 950 \text{ Kcal/h.m}^2\text{.LMTD.n}^{\circ}\text{filas}$$

6.9 - Determinação da Média Logarítima de Temperatura (LMTD)

$$TBS_e = 27,4^{\circ}\text{C}; TBS_s = 15^{\circ}\text{C}$$

$$TAG_e = 7,0^{\circ}\text{C}; TAG_s = 12,5^{\circ}\text{C}$$

$$\Delta T = TBS_e - TAG_s = 27,4 - 12,5 = 14,9^{\circ}\text{C}$$

$$\Delta t = TBS_s - TAG_e = 15 - 7,0 = 8^{\circ}\text{C}$$

$$\text{LMTD} = (\Delta T - \Delta t) / \ln (\Delta T / \Delta t) = 11,1$$

6.10 - Determinação do Número de Filas

$$AF = 2,1 \text{ m}^2 \quad \text{FSU} = 1,21$$

$$HT = 95.760,00 \text{ Kcal/h} \quad \text{LMTD} = 11,1$$

$$K = 950 \text{ Kcal/h.m}^2\text{.LMTD.n}^{\circ}\text{filas}$$

$$\text{N}^{\circ} \text{ filas} = HT / (AF \times \text{FSU} \times K \times \text{LMTD})$$

$$\text{N}^{\circ} \text{ filas} = 95.760,00 / (2,1 \times 1,21 \times 950 \times 11,1)$$

$$\text{N}^{\circ} \text{ filas} = 3,57 = 4$$

6.11 - Determinação do Fator By-Pass da Serpentina

$$V_f = 2,5 \text{ m/s}$$

Peso específico do ar = 1,2 Kg/m (Gráfico 7, curva do ar padrão)

Gráfico 7: Fator J = 0,41

$$B_f = J_n = 0,41^4 = 0,0283$$

6.12 - Determinação das Condições de Saída do Ar da Serpentina

$$B_f = 0,0283$$

Depressão de bulbo úmido de entrada: $\Delta BU_e = TBS_e - TBU_e = 27,4 - 25,3 = 2,11^\circ\text{C}$

Gráfico 6: Depressão de bulbo úmido de saída $\Delta BU_s = 0,08^\circ\text{C}$

$$TBU_s = TBS_s - \Delta BU_s = 15^\circ\text{C} - 0,08^\circ\text{C} = 14,92^\circ\text{C}$$

$$TBS_s = 15^\circ\text{C}; TBU_s = 14,92^\circ\text{C}$$

6.13 - Determinação da Perda de Carga do Ar

$$V_f = 2,5 \text{ m/s}$$

$$F_c \times V_f \Rightarrow 0,97 \times 2,5 \text{ m/s} = 2,42 \text{ m/s}$$

Gráfico 8: Perda = 2,48 mmca/fila x 4 filas = 9,9mmca

6.14 - Determinação da Perda de Carga da Água

$$V_{ag} = 1,16 \text{ m/s}$$

Comprimento aletado = 2,2 m

Nº tubos na face = 30

Nº passes = (Nº tubos na face x Nº filas) / Nº circuitos

$$\text{Nº passes} = (30 \times 4) / 33 = 3,64$$

Comprimento total = Nº passes x Comprimento aletado

$$\text{Comprimento total} = 3,64 \times 2,2 = 8 \text{ m}$$

$$\text{Perda total} = \text{Comprimento total} \times V_{ag}^2 \times 0,24$$

$$\text{Perda total} = 8 \times 1,16^2 \times 0,24$$

$$\text{Perda total} = 2,58 \text{ mca}$$

6.15 - Determinação da Pressão Estática Total – Fan Coil 1

Perda na serpentina = 9,9 mmca

Perda no filtro = 3,8 mmca

Pressão estática externa = 8,4 mmca

$$\text{Pressão estática total (PEt)} = 9,9 + 3,8 + 8,4 = 22,1 \text{ mmca}$$

6.16 - Determinação da Potência do Motor e Rotação dos Ventiladores - Fan Coil 1

$Q_{ar} = 15.677,49 \text{ m}^3/\text{h}$

$PEt = 22,1 \text{ mmca}$

Tabela do fabricante Tosi:

Ventilador: BPC 457-486

FCT: 30 TR

Rotação: 622 RPM

Potência: 3,80 BHP

6.17 - Determinação da Pressão Estática Total – Fan Coil 2

Perda na serpentina = 9,9 mmca

Perda no filtro = 3,8 mmca

Pressão estática externa = 10,1 mmca

Pressão estática total (PEt) = $9,9 + 3,8 + 10,1 = 23,8 \text{ mmca}$

6.18 - Determinação da Potência do Motor e Rotação dos Ventiladores - Fan Coil 2

$Q_{ar} = 15.677,49 \text{ m}^3/\text{h}$

$PEt = 23,8 \text{ mmca}$

Tabela do fabricante Tosi:

Ventilador: BPC 457-486

FCT: 30 TR

Rotação: 622 RPM

Potência: 3,80 BHP

6.19 - Determinação da Pressão Estática Total – Fan Coil 3

Perda na serpentina = 9,9 mmca

Perda no filtro = 3,8 mmca

Pressão estática externa = 13,8 mmca

Pressão estática total (PEt) = $9,9 + 3,8 + 13,8 = 27,5 \text{ mmca}$

6.20 - Determinação da Potência do Motor e Rotação dos Ventiladores - Fan Coil 3

$Q_{ar} = 15.677,49 \text{ m}^3/\text{h}$

$PEt = 27,5 \text{ mmca}$

Tabela do fabricante Tosi:

Ventilador: BPC 457-486

FCT: 30 TR

Rotação: 665 RPM

Potência: 4,10 BHP

MEMÓRIA DE CÁLCULO DO CHILLER

7 - DIMENSIONAMENTO DO RESFRIADOR DE LÍQUIDO (CHILLER)

Determinação do modelo da unidade e as condições de operação necessárias para atender as seguintes condições de projeto:

Carga Térmica95 TR (287.280,00 Kcal/h)
Temperatura de água gelada na saída do cooler(T1). 7°C
Acréscimo de temperatura na água gelada5,5°C
Temperatura de água na entrada do condensador(T2).30°C

Para as condições acima listada utilizando Dados de performance do catálogo técnico da Carrier para resfriadores de líquidos com condensação a água que se encontra anexo tem-se a seguinte característica:

- Unidade selecionada: 30HRS 100
- LCWT: 7°C
- Capacidade de resfriamento: 98,16 TR
- Consumo: 88,20 KW
- Vazão de água gelada: 15,00 l/s
- Vazão de água de condensação: 18,64 l/s

Obs.: Recomenda-se que as unidades não ultrapassem os limites de subresfriamento:

Mínimo: 2,8°C

Máximo: 8,3°C

MEMÓRIA DE CÁLCULO DA TORRE DE RESFRIAMENTO

8 - CÁLCULO PARA SELEÇÃO DA TORRE DE RESFRIAMENTO

8.1 - Dados do projeto

Estado: Rio de Janeiro - RJ

Aeroporto de referência: Galeão

TBS = 36,2°C

TBU = 25,3°C

Carga Térmica do Projeto: 95 TR

8.2 - Dados do catálogo de Torre de Resfriamento Caravela Ambiental

Temperatura de Água Resfriada (tf): $29,5^{\circ}\text{C} \leq \text{Tf} \leq 31^{\circ}\text{C}$

Salto Térmico ou Range (t): $t = (\text{Tw1} - \text{Tw2}) \rightarrow t = 5,5^{\circ}\text{C}$

Aproximação do Bulbo Úmido ou Approach (a): $3^{\circ}\text{C} \leq a \leq 6^{\circ}\text{C}$

8.3 - Cálculo da Quantidade de Calor Rejeitado em kcal/h

$Q = (95 \text{ TR} \times 3024 \text{ kcal}) + 20\%$

$Q = 344.736,00 \text{ kcal/h}$

8.4 - Verificação do Salto Térmico ou Range

$t = \text{Tq} - \text{Tf}$

$t = 35 - 29,5$

$t = 5,5^{\circ}\text{C}$

8.5 - Cálculo da Vazão de Água em Circulação

$\text{Gw} = Q / (\text{Tw1} - \text{Tw2})$

$\text{Gw} = 344.736,00 \text{ kcal/h} / 5,5$

$\text{Gw} = 62.679,27 \text{ l/h} \div 1000$

$\text{Gw} = 62,68 \text{ m}^3/\text{h}$

8.6 - Determinação da Aproximação do Bulbo Úmido ou Approach

$a = \text{Tf} - \text{TBU}$

$a = 29,5 - 25,3$

$a = 4,2^{\circ}\text{C}$

8.7 - Determinação do Fator de Capacidade (FC)

Na tabela de Fator de Capacidade interpola-se os valores de temperatura de bulbo úmido (25,5°C), 4,2°C para o approach (a) e 5,5°C para o salto térmico (t). por conseguinte, o fator de capacidade (FC) será 13,4°C.

8.8 - Determinação da Capacidade da Torre de Resfriamento

$$CT = 62,68 \text{ m}^3/\text{h}$$

8.9 - Seleção da Torre de Resfriamento

De acordo com as tabelas do catálogo do fabricante Caravela Ambiental, o equipamento adequado para os dados do projeto é o **WT 61/9** - nível de ruído silencioso (78 db(A) a 2 m com capacidade de 64,4 m³/h (Tabela 8) e dimensões 2450 mm x 2850mm x 3690 mm.

MEMORIAL DE CÁLCULO DAS REDES DE CONDENSAÇÃO E BOMBAS DE ÁGUA

9 - DIMENSIONAMENTO DAS REDES DE CONDENSAÇÃO E BOMBAS DE ÁGUA

9.1 - Rede de água de condensação

Vazão de água de condensação do chiller

$$Q_{ag} = 18,64 \text{ l/s} \times 3,6 = 67,10 \text{ m}^3/\text{h} .$$

Com base na norma ABNT NBR 6401/1980, para um sistema aberto e vazão de água de condensação igual a 67,10 m³/h, foi determinado uma tubulação de diâmetro 4".

Comprimento de trecho reto da rede (Lr): 22,20m

1 Te de fluxo na direção do ramal de 4": Leq = 2,10 m

9 curvas 90° raio longo de 4": Leq = 2,10 x 9 = 18,90 m

1 Te de fluxo da derivação para o ramal de 4": Leq = 8,11 m

6 válvulas gaveta de 4": Leq = 0,54 x 6 = 3,24m

1 válvula de retenção de 4": Leq = 52,73 m

$$\Sigma Leq = 2,10 + 18,90 + 8,11 + 3,24 + 52,73 = 85,08 \text{ m}$$

$$L_t = L_r + \Sigma Leq = 22,20\text{m} + 85,08 \text{ m} + 5\% \text{ (Perdas de reduções e outros) .}$$

$$L_t = 112,65 \text{ M}$$

$$J = 10\% \text{ de } L_t$$

$$H = h_s + h_e + J \times L + \Delta p_{\text{chiller}}$$

$$H = 2,63 + 0,10 \times 112,65 + 3,87$$

$$H = 17,76 \text{ mca}$$

Catálogo de bombas KSB, meganorm, rotação 960 rpm: BOMBA MEGANORM 125-80-400 CS 60 .

MEMÓRIA DE CÁLCULO DA REDE DE ÁGUA GELADA E BOMBAS DE ÁGUA

9.2 - Rede de água gelada

$$Q_{ag} = 17,4 \text{ m}^3/\text{h} \times 3 \text{ fancoil} = 52,2 \text{ m}^3/\text{h}$$

Com base na norma ABNT NBR 6401/1980, para um sistema fechado e vazão de água de condensação igual a 52,2 m³/h foi determinado uma tubulação de diâmetro 2½", 3" e 4".

$$\text{Comprimento de trecho reto da rede (Lr): } 81,72 \text{ m}$$

$$01 \text{ válvulas gaveta de } 4'' : \text{Leq} = 0,54 \times 1 = 0,54 \text{ m}$$

$$3 \text{ Te de fluxo na direção do ramal de } 4'' : \text{Leq} = 2,10 \times 3 = 6,3 \text{ m}$$

$$3 \text{ Te de fluxo da derivação para o ramal de } 4'' : \text{Leq} = 8,11 \times 3 = 24,33 \text{ m}$$

$$3 \text{ Te de fluxo na direção do ramal de } 3'' : \text{Leq} = 1,62 \times 3 = 4,86 \text{ m}$$

$$3 \text{ Te de fluxo da derivação para o ramal } 3'' : \text{Leq} = 3 \times 5,62 = 16,86 \text{ m}$$

$$3 \text{ Te de fluxo do ramal para a derivação } 2 \frac{1}{2}'' : \text{Leq} = 3 \times 3,11 = 9,33 \text{ m}$$

$$10 \text{ válvulas gaveta de } 2 \frac{1}{2}'' : \text{Leq} = 0,336 \times 10 = 3,36 \text{ m}$$

$$1 \text{ válvula globo de } 2 \frac{1}{2}'' : \text{Leq} = 19,51 \text{ m}$$

$$1 \text{ válvula de retenção de } 2 \frac{1}{2}'' : \text{Leq} = 28,9 \text{ m}$$

$$\Sigma \text{Leq} = 0,54 + 6,3 + 24,33 + 4,86 + 16,86 + 9,33 + 3,36 + 19,51 + 28,9 =$$

$$\Sigma \text{Leq} = 113,99 \text{ m} .$$

$$L_t = L_r + \Sigma \text{Leq} = 81,72 \text{ m} + 113,99 \text{ m} = 195,71 \text{ m} + 5\% \text{ (perdas de reduções e outros)}$$

$$L_t = 205,49 \text{ m}$$

$$J = 10\% \text{ de } L_t$$

$$H = h_s + h_e + J \times L + \Delta p_{\text{chiller}} + \Delta p_{\text{fancoil}}$$

$$H = 0,10 \times 205,49 + 3,37 + 2,58$$

$$H = 26,49 \text{ mmca}$$

Catálogo de bombas KSB, meganorm, rotação de 1160 rpm:

BOMBA MEGANORM : 125 – 80 - 400 - CS 60 .

9.3 - Determinação do Coeficiente de Vazão da Válvula de Controle (CV)

$$\text{Válvula n}^\circ 01 - CV = Q\sqrt{\Delta P} \rightarrow CV = 17,4 \sqrt{2,58} \rightarrow CV = 27,94 \text{ m}^3/\text{h} ;$$

$$\text{Válvula n}^\circ 02 - CV = Q\sqrt{\Delta P} \rightarrow CV = 17,4 \sqrt{2,58} \rightarrow CV = 27,94 \text{ m}^3/\text{h} ;$$

$$\text{Válvula n}^\circ 03 - CV = Q\sqrt{\Delta P} \rightarrow CV = 17,4 \sqrt{2,58} \rightarrow CV = 27,94 \text{ m}^3/\text{h} ;$$

MEMÓRIA DE CÁLCULO DA EXAUSTÃO DA COZINHA

10 - DIMENSIONAMENTO DA EXAUSTÃO DA COZINHA

10.1 - Dados da Cozinha:

- Área da cozinha 70,36 m²
- Pé direito: 3,10 m
- Equipamentos de cocção: Fogão, Cafeteira, Forno e Fritadeira

- **Dados dos Equipamentos:**

Classificação da cozinha: Tipo 1 (Tipo A) - Edificação de Economia Única

Equipamento	Fabricante	Modelo	Altura	Largura	Profundidade
Fogão	Cozil	FGCIL-4-8D	900	2000	1000

Valores em milímetro (mm).

10.2 - Dimensão da Coifa

10.2.1 - Dimensão da Coifa 1

- Tipo: Ilha
- Dimensionamento:

Adicionar 0,15 m cada lateral da coifa.

Comprimento = $L + (2 \times 0,15) = 2 + 0,30 = 2,30\text{m}$

Largura = $P + 2 \times 0,15 = 1 + 0,30 = 1,30\text{ m}$

Dimensão total: 2,30 m x 1,30 m

- **Dados dos Equipamentos:**

Classificação da cozinha: Tipo 2 (Tipo A) - Edificação de Economia Única

Equipamento	Fabricante	Modelo	Altura	Largura	Profundidade
Cafeteira	Cozil	CFEHL-200	1450	765	-----
Fritadeira	Ppienk	FR-210g	900	400	700
Forno	Cozil	FOGIL-3C	1650	880	920

Valores em milímetro (mm).

10.2.2 - Dimensão da Coifa 2

- Tipo: coifa encostada em paredes

- Dimensionamento:

Adicionar 0,15 m cada lateral da coifa.

$$\text{Comprimento} = L + (2 \times 0,15) = (0,765 + 0,4 + 0,880) + 0,30 = 2,35 \text{ m}$$

$$\text{Largura} = P + 2 \times 0,15 = 0,880 + 0,30 = 1,18 \text{ m}$$

Dimensão total: 2,35 m x 1,18 m

10.3 - Cálculo da Vazão da Coifa

10.3.1 - Cálculo da Vazão da Coifa1(Tipo Ilha)

- Pela área da face

$$A_{\text{face}} = C \times L$$

$$A_{\text{face}} = 2,30 \times 1,30$$

$$A_{\text{face}} \cong 2,99 \text{ m}^2$$

$$Q_{\text{face}} = A_{\text{face}} \times 2300 \text{ (Conforme Decreto Municipal 22281-02)}$$

$$Q_{\text{face}} = 2,99 \times 2300$$

$$Q_{\text{face}} = 6.877 \text{ m}^3/\text{h}$$

Pela área do perímetro

$$H = 2,0 - P$$

$$H = 2,0 - 1 = 1,0 \text{ m}$$

$$A_{\text{perímetro}} = 2 \times (C + L) \times H$$

$$A_{\text{perímetro}} = 2 \times (2,3 + 1,3) \times 1$$

$$A_{\text{perímetro}} \cong 7,2 \text{ m}^2$$

$$Q_{\text{perímetro}} = A_{\text{perímetro}} \times 915 \text{ (Conforme Decreto Municipal 22281-02)}$$

$$Q_{\text{perímetro}} = 7,2 \times 915$$

$$Q_{\text{perímetro}} = 6.588 \text{ m}^3/\text{h}$$

Logo a vazão da coifa 1 será 6.877 m³/h

10.3.2 - Cálculo da Vazão da Coifa2 (Coifa Encostada em Parede)

Pela área da face

$$A_{\text{face}} = C \times L$$

$$A_{\text{face}} = 2,35 \times 1,18$$

$$A_{\text{face}} \cong 2,77 \text{ m}^2$$

$$Q_{face} = A_{face} \times 1460 \text{ (Conforme Decreto Municipal 22281-02)}$$

$$Q_{face} = 2,77 \times 1460$$

$$Q_{face} = 4.044 \text{ m}^3/\text{h}$$

10.4 - Cálculo da Velocidade no Duto (ft/min)

Arbitrar para a velocidade no interior do duto o valor entre 7,5 a 14 m/s.

Logo o valor escolhido para o projeto será de 13m/s

$$V = 13 \times 60$$

$$V = 780 \text{ m/min}$$

10.5 - Cálculo do Número de Renovações por Hora (ren/h)

$$\text{Volume da cozinha: } 70,36 \text{ m}^2 \times 3,10 \text{ m} = 218,12 \text{ m}^3$$

$$\text{Vazão de ar: } 6.877 + 4.831,2 = 11.708,2 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$\text{Renovações por hora} = \text{Vazão} / \text{Volume} = 11.708,2 / 218,12 = 53,68 \text{ ren/h}$$

Com base na NBR 14518 este valor não atende o número mínimo de renovações que deve assegurar no mínimo 60 renovações / hora do volume da área operacional de cocção da cozinha.

Logo será realizado um cálculo inverso para encontrar a vazão mínima necessária.

$$\text{Vazão} = \text{Renovações} \times \text{Volume} = 60 \text{ ren/h} \times 218,12 \text{ m}^3 = 13.087,20 \text{ m}^3/\text{h}$$

10.6 - Determinação da Área do Duto de Exaustão

$$Q = 13.087,20 \text{ m}^3/\text{h} / 3600 = 3,64 \text{ m}^3/\text{s}$$

$$V = 12 \text{ m/s}$$

$$A = Q/V = 3,64 / 12 = 0,30 \text{ m}^2$$

10.7 - Diâmetro do Duto de Exaustão

$$A = (\pi \times d^2)/4$$

$$D = \sqrt{(A \times 4) / \pi}$$

$$D = \sqrt{(0,30 \times 4) / \pi}$$

$$D = 0,618 = 24,33 \text{ `}$$

Pela norma: NBR 14518 /2000 ,Os dutos devem ser fabricados com chapa de aço-carbono com no mínimo 1,37 mm de espessura (número16 MSG)

10.8 - Perda de Carga por Atrito

Conforme anexo : 0,24 mm de C.A./m (Gráfico nº 07 - Perda por rozamento em conduto redondo)

10.9 - Perdas de Carga nos Dutos

Trecho reto: $3,40 + 1,00 + 2,20 = 6,60$ m .

Trecho com curva 90: $24 \text{ ft} : 7,3152 \text{ m} \times 1,0 = 7,31$ m .

Perda por atrito: $0,24 \times 13,9 = 3,33$ mmca

10.10 - Perda de Carga nos Filtros

(Baseado no catálogo de Exaustores e Filtros da Trocalor)

12 Filtros inerciais de 1100 m³/h com perda de carga de 11,5 mmca .

10.11 - Perda de Carga na Entrada da Coifa

Perdas dinâmicas (Hv): $1,49 \times Pv$

Sendo $Pv = V^2 / 242,4^2 = 720^2 / 242,4^2 = 8,82$

Perdas dinâmicas (Hv) : $1,49 \times 8,82 = 13,14$ mmca

10.12 - Perdas no Ventilador

Velocidade na descarga : 12m/s ou 720 m/min

Dessa forma, tem-se :

$(720^2) / (242,4^2) = 8,82$ mmca

10.13 - Perdas totais

$3,33 + 11,5 + 13,14 + 8,82 = 36,79$ mmca

10.14 - Potência do ventilador

$(3,64 \text{ m}^3/\text{s} \times 60 = 218,4 \text{ m}^3/\text{m})$

$P = (Q \times Pt) / (60 \times 75 \times n)$

$P = (218,4 \text{ m}^3/\text{m} \times 36,79 \text{ mmca}) / (60 \times 75 \times 0,7)$

$P = 2,55$ cv

10.15 - Seleção do Ventilador

Ventilador centrífugo de simples aspiração tipo limit-load Modelo BSB 635 - 240 da marca Torin 40mmca

Rotação: 1267 rpm

Potência: 5,28 bhp

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

FERREIRA, J. L. R. Apostila Carga Térmica. FTESM 2010.

FERREIRA, J. L. R. Apostila Modulo I- Sistemas. FTESM 2010.

FERREIRA, J. L. R. Apostila Módulo II – Psicometria. FTESM 2010.

FERREIRA, J. L. R. Tabelas para Cálculo de Carga Térmica. FTESM 2010.

FERREIRA, J. L. R. Apostila Módulo V - Dutos e Distribuição de Ar. FTESM 2011.

FERREIRA, J. L. R. Apostila Modulo V - Apostila Jorge Sistemas. FTESM 2012.

CPUERJ. Sistemas de ar condicionado. Modulo V –Dutos e distribuição de ar. Tabelas.

CREDER, Hélio. Instalações de ar condicionado. 6.ed. Rio de Janeiro. LTC, 2009.

NBR 6401 - 1980 - Instalações de Centrais de Ar Condicionado.

NBR16401-1. Instalação de ar condicionado – Sistema Centrais e unitários: Projetos das instalações. Rio de Janeiro, 2008.

NBR16401-2. Instalação de ar condicionado – Sistema Centrais e unitários: Parâmetros desconforto térmico. Rio de Janeiro, 2008.

NBR16401-3. Instalação de ar condicionado – Sistema Centrais e unitários: Qualidade do ar interior. Rio de Janeiro, 2008.

NBR14518 – Sistema de Ventilação para cozinhas profissionais. Rio de Janeiro. 2000 Decreto Municipal Nº 22281 de 19 de Novembro de 2002

Catálogo Tosi – Fan coil

Catálogo Tropical – Difusão de ar (Grelhas) – Modelo DI 42

Catálogo Tropical – Difusão de ar (Venezianas) – Modelo DI 42

Catálogo Tropical – Difusor Direcional –Modelo e DI 42

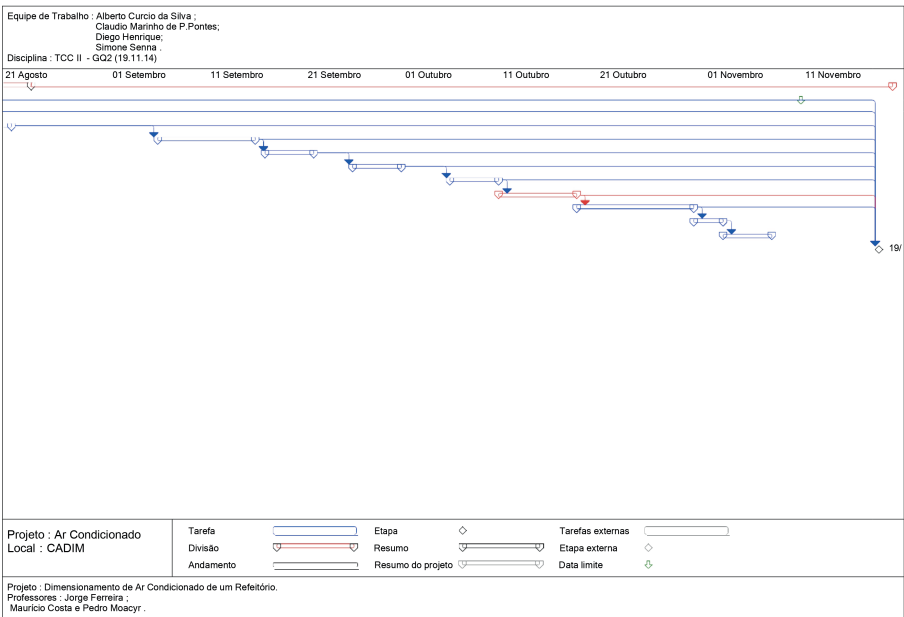
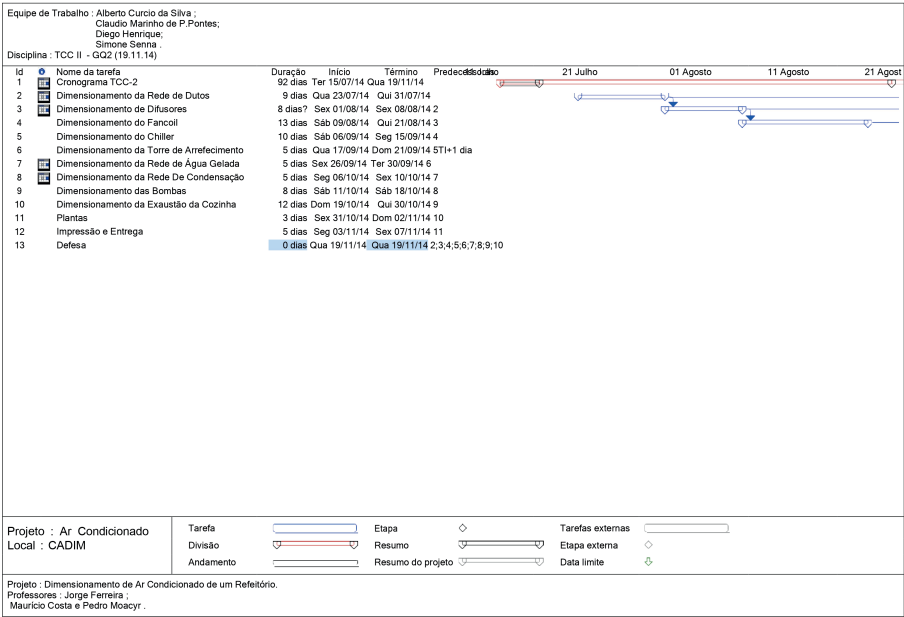
Catálogo Trocalor – Filtro Inercial – Vazão de 1100 m³/h

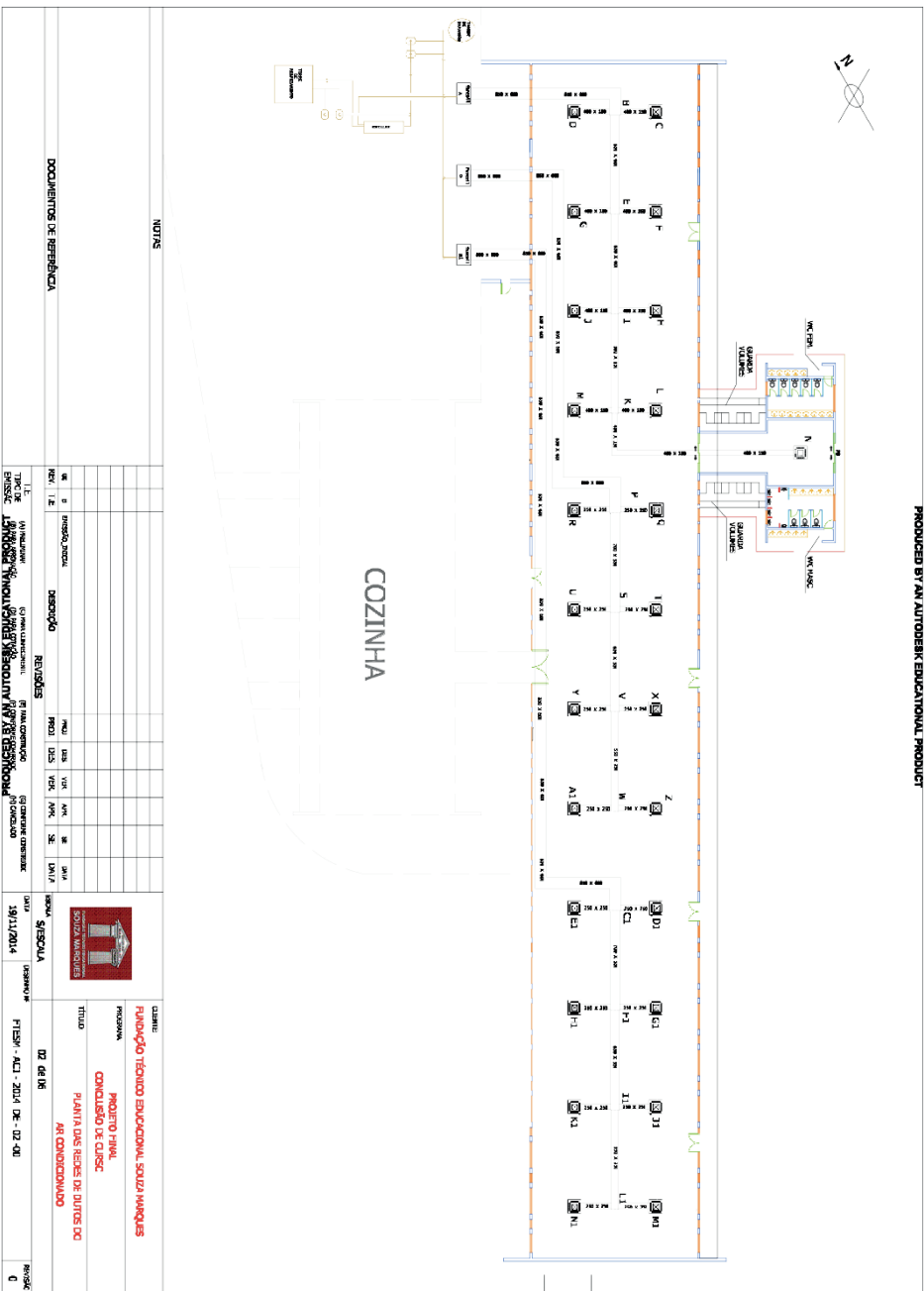
Catálogo Trox – Grelhas de retorno – RHN - 1200x500 - RGA.

Catálogo Honeywheel – Válvula de Controle 3 vias – Modelo V5329C1075

Catálogo Torin – Ventilador Centrífugo Limit Load

ANEXOS





NOTAS

DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

T.C.	TIPO DE PROJETO	DESCRIÇÃO	PROJ.	REV.	DATA
1	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
2	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
3	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
4	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
5	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
6	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
7	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
8	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
9	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
10	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
11	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014
12	PROJETO DE ARQUITETURA	PROJETO DE ARQUITETURA	1	1	19/11/2014

CLIENTE: FUNDAÇÃO TÉCNICO EDUCACIONAL SOUZA MARIQUES

PROGRAMA: PROJETO FINAL CONCLUSÃO DE CURSO

TÍTULO: PLANTA DAS REDES DE DUTOS DO AR-CONDICIONADO

DATA: 19/11/2014

LOCAL: ESCOLA SOUZA MARIQUES

FECHAR: ACI - 2014 DE - 02-200

PROJETO Nº: 02 DE 06

REVISÃO: 0

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT

NOME	RENATO ALVES
DISCIPLINA	PROJETO DE ARQUITETURA
PROFESSOR	DR. CARLOS ALBERTO DE MOURA
DATA DE ENTREGA	15/11/2014

PRODUTO FINAL
CONVÊNIO DE CARGA HORÁRIA

TÍTULO
SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO DE ÁGUA GELADA CONDENSADA

DATA DE ENTREGA: 15/11/2014

PROFESSOR: DR. CARLOS ALBERTO DE MOURA

DISCIPLINA: PROJETO DE ARQUITETURA

LEGENDA

- TUBO DE CONDENSADOR
- TUBO DE ÁGUA GELADA
- ▲ VÁLVULA CERRADA
- ▼ VÁLVULA ABERTA
- ◀ VÁLVULA DE FLUXO
- ▶ VÁLVULA DE RETORNO
- ⊕ VÁLVULA TRISITRÃO
- ⊖ VÁLVULA TRISITRÃO

LISTA DE MATERIAL

QTD.	DESCRIÇÃO
01	Válvula Gaveta de 4"
03	Tê de Fluxo na Derivação do Ramo de 4"
03	Tê de Fluxo no Derivação para o Ramo de 4"
03	Tê de Fluxo no Derivação para o Ramo de 3"
03	Tê de Fluxo no Derivação para o Ramo de 3"
03	Tê de Fluxo no Ramo para Derivação de 2 1/2"
10	Válvulas de Gaveta de 2 1/2"
01	Válvula Globo de 2 1/2"
01	Válvula de Retorno de 2 1/2"

LEGENDA

- ARMADA DE CONCRETO
- ARMADA DE CONCRETO
- VALVULA CILINDRICA
- VALVULA ELIPTICA
- VALVULA RETENTIVA
- VALVULA RETENTIVA
- FILTRO "T"

LISTA DE MATERIAL

QTD.	DESCRIÇÃO
22,2 m	TUBO 647* 508mm PC30/39 2% GR 61 SCS, ARMAR 20x12
09	CURVA 90° 647* 508* 90° 180 SCS/MC, PC30/39 2% ALÇA DE VITÓR, ASSIM 81x109
02	1E 847* 847* 847* 847* 180° SCS/MC, PC30/39 2% ALÇA DE VITÓR, ASSIM 81x109
02	FILTRO "T" 847* 847* 180° SCS/MC, PC30/39 2% ALÇA DE VITÓR, ASSIM 81x109

EXEMPLO DE TABELA DE MATERIAIS

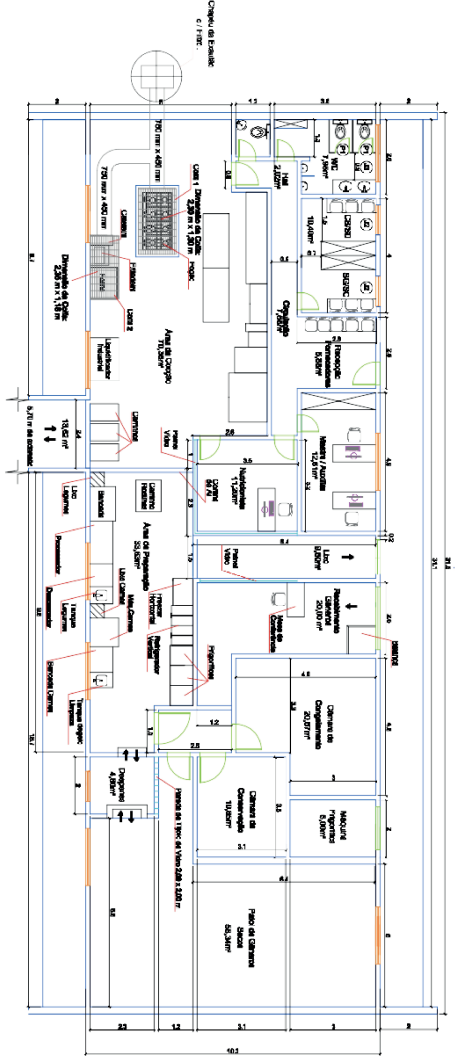
ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
02	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
03	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
04	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
05	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
06	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
07	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
08	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
09	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
10	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00

EXEMPLO DE TABELA DE MATERIAIS

ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
02	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
03	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
04	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
05	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
06	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
07	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
08	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
09	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
10	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00

EXEMPLO DE TABELA DE MATERIAIS

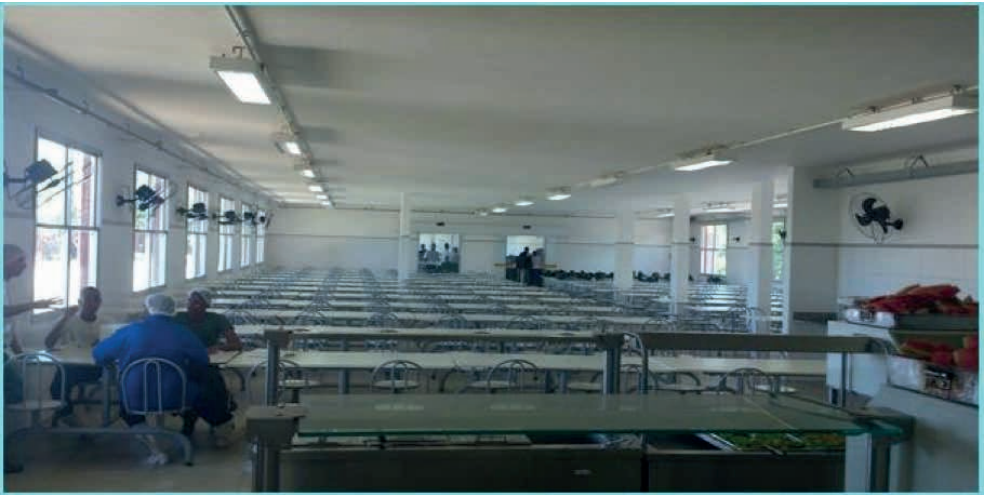
ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
02	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
03	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
04	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
05	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
06	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
07	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
08	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
09	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00
10	1	CAIXA DE 1000x1000x1500	UN	1000,00	1000,00



NOTAS

DOCUMENTO DE REFERENCIA		PROYECTO		FECHA	
1	PROYECTO DEFINITIVO	1	PROYECTO DEFINITIVO	1	15/11/2014
2	PROYECTO DEFINITIVO	2	PROYECTO DEFINITIVO	2	15/11/2014
3	PROYECTO DEFINITIVO	3	PROYECTO DEFINITIVO	3	15/11/2014
4	PROYECTO DEFINITIVO	4	PROYECTO DEFINITIVO	4	15/11/2014
5	PROYECTO DEFINITIVO	5	PROYECTO DEFINITIVO	5	15/11/2014
6	PROYECTO DEFINITIVO	6	PROYECTO DEFINITIVO	6	15/11/2014
7	PROYECTO DEFINITIVO	7	PROYECTO DEFINITIVO	7	15/11/2014
8	PROYECTO DEFINITIVO	8	PROYECTO DEFINITIVO	8	15/11/2014
9	PROYECTO DEFINITIVO	9	PROYECTO DEFINITIVO	9	15/11/2014
10	PROYECTO DEFINITIVO	10	PROYECTO DEFINITIVO	10	15/11/2014
11	PROYECTO DEFINITIVO	11	PROYECTO DEFINITIVO	11	15/11/2014
12	PROYECTO DEFINITIVO	12	PROYECTO DEFINITIVO	12	15/11/2014
13	PROYECTO DEFINITIVO	13	PROYECTO DEFINITIVO	13	15/11/2014
14	PROYECTO DEFINITIVO	14	PROYECTO DEFINITIVO	14	15/11/2014
15	PROYECTO DEFINITIVO	15	PROYECTO DEFINITIVO	15	15/11/2014
16	PROYECTO DEFINITIVO	16	PROYECTO DEFINITIVO	16	15/11/2014
17	PROYECTO DEFINITIVO	17	PROYECTO DEFINITIVO	17	15/11/2014
18	PROYECTO DEFINITIVO	18	PROYECTO DEFINITIVO	18	15/11/2014
19	PROYECTO DEFINITIVO	19	PROYECTO DEFINITIVO	19	15/11/2014
20	PROYECTO DEFINITIVO	20	PROYECTO DEFINITIVO	20	15/11/2014
21	PROYECTO DEFINITIVO	21	PROYECTO DEFINITIVO	21	15/11/2014
22	PROYECTO DEFINITIVO	22	PROYECTO DEFINITIVO	22	15/11/2014
23	PROYECTO DEFINITIVO	23	PROYECTO DEFINITIVO	23	15/11/2014
24	PROYECTO DEFINITIVO	24	PROYECTO DEFINITIVO	24	15/11/2014
25	PROYECTO DEFINITIVO	25	PROYECTO DEFINITIVO	25	15/11/2014
26	PROYECTO DEFINITIVO	26	PROYECTO DEFINITIVO	26	15/11/2014
27	PROYECTO DEFINITIVO	27	PROYECTO DEFINITIVO	27	15/11/2014
28	PROYECTO DEFINITIVO	28	PROYECTO DEFINITIVO	28	15/11/2014
29	PROYECTO DEFINITIVO	29	PROYECTO DEFINITIVO	29	15/11/2014
30	PROYECTO DEFINITIVO	30	PROYECTO DEFINITIVO	30	15/11/2014
31	PROYECTO DEFINITIVO	31	PROYECTO DEFINITIVO	31	15/11/2014
32	PROYECTO DEFINITIVO	32	PROYECTO DEFINITIVO	32	15/11/2014
33	PROYECTO DEFINITIVO	33	PROYECTO DEFINITIVO	33	15/11/2014
34	PROYECTO DEFINITIVO	34	PROYECTO DEFINITIVO	34	15/11/2014
35	PROYECTO DEFINITIVO	35	PROYECTO DEFINITIVO	35	15/11/2014
36	PROYECTO DEFINITIVO	36	PROYECTO DEFINITIVO	36	15/11/2014
37	PROYECTO DEFINITIVO	37	PROYECTO DEFINITIVO	37	15/11/2014
38	PROYECTO DEFINITIVO	38	PROYECTO DEFINITIVO	38	15/11/2014
39	PROYECTO DEFINITIVO	39	PROYECTO DEFINITIVO	39	15/11/2014
40	PROYECTO DEFINITIVO	40	PROYECTO DEFINITIVO	40	15/11/2014
41	PROYECTO DEFINITIVO	41	PROYECTO DEFINITIVO	41	15/11/2014
42	PROYECTO DEFINITIVO	42	PROYECTO DEFINITIVO	42	15/11/2014
43	PROYECTO DEFINITIVO	43	PROYECTO DEFINITIVO	43	15/11/2014
44	PROYECTO DEFINITIVO	44	PROYECTO DEFINITIVO	44	15/11/2014
45	PROYECTO DEFINITIVO	45	PROYECTO DEFINITIVO	45	15/11/2014
46	PROYECTO DEFINITIVO	46	PROYECTO DEFINITIVO	46	15/11/2014
47	PROYECTO DEFINITIVO	47	PROYECTO DEFINITIVO	47	15/11/2014
48	PROYECTO DEFINITIVO	48	PROYECTO DEFINITIVO	48	15/11/2014
49	PROYECTO DEFINITIVO	49	PROYECTO DEFINITIVO	49	15/11/2014
50	PROYECTO DEFINITIVO	50	PROYECTO DEFINITIVO	50	15/11/2014
51	PROYECTO DEFINITIVO	51	PROYECTO DEFINITIVO	51	15/11/2014
52	PROYECTO DEFINITIVO	52	PROYECTO DEFINITIVO	52	15/11/2014
53	PROYECTO DEFINITIVO	53	PROYECTO DEFINITIVO	53	15/11/2014
54	PROYECTO DEFINITIVO	54	PROYECTO DEFINITIVO	54	15/11/2014
55	PROYECTO DEFINITIVO	55	PROYECTO DEFINITIVO	55	15/11/2014
56	PROYECTO DEFINITIVO	56	PROYECTO DEFINITIVO	56	15/11/2014
57	PROYECTO DEFINITIVO	57	PROYECTO DEFINITIVO	57	15/11/2014
58	PROYECTO DEFINITIVO	58	PROYECTO DEFINITIVO	58	15/11/2014
59	PROYECTO DEFINITIVO	59	PROYECTO DEFINITIVO	59	15/11/2014
60	PROYECTO DEFINITIVO	60	PROYECTO DEFINITIVO	60	15/11/2014
61	PROYECTO DEFINITIVO	61	PROYECTO DEFINITIVO	61	15/11/2014
62	PROYECTO DEFINITIVO	62	PROYECTO DEFINITIVO	62	15/11/2014
63	PROYECTO DEFINITIVO	63	PROYECTO DEFINITIVO	63	15/11/2014
64	PROYECTO DEFINITIVO	64	PROYECTO DEFINITIVO	64	15/11/2014
65	PROYECTO DEFINITIVO	65	PROYECTO DEFINITIVO	65	15/11/2014
66	PROYECTO DEFINITIVO	66	PROYECTO DEFINITIVO	66	15/11/2014
67	PROYECTO DEFINITIVO	67	PROYECTO DEFINITIVO	67	15/11/2014
68	PROYECTO DEFINITIVO	68	PROYECTO DEFINITIVO	68	15/11/2014
69	PROYECTO DEFINITIVO	69	PROYECTO DEFINITIVO	69	15/11/2014
70	PROYECTO DEFINITIVO	70	PROYECTO DEFINITIVO	70	15/11/2014
71	PROYECTO DEFINITIVO	71	PROYECTO DEFINITIVO	71	15/11/2014
72	PROYECTO DEFINITIVO	72	PROYECTO DEFINITIVO	72	15/11/2014
73	PROYECTO DEFINITIVO	73	PROYECTO DEFINITIVO	73	15/11/2014
74	PROYECTO DEFINITIVO	74	PROYECTO DEFINITIVO	74	15/11/2014
75	PROYECTO DEFINITIVO	75	PROYECTO DEFINITIVO	75	15/11/2014
76	PROYECTO DEFINITIVO	76	PROYECTO DEFINITIVO	76	15/11/2014
77	PROYECTO DEFINITIVO	77	PROYECTO DEFINITIVO	77	15/11/2014
78	PROYECTO DEFINITIVO	78	PROYECTO DEFINITIVO	78	15/11/2014
79	PROYECTO DEFINITIVO	79	PROYECTO DEFINITIVO	79	15/11/2014
80	PROYECTO DEFINITIVO	80	PROYECTO DEFINITIVO	80	15/11/2014
81	PROYECTO DEFINITIVO	81	PROYECTO DEFINITIVO	81	15/11/2014
82	PROYECTO DEFINITIVO	82	PROYECTO DEFINITIVO	82	15/11/2014
83	PROYECTO DEFINITIVO	83	PROYECTO DEFINITIVO	83	15/11/2014
84	PROYECTO DEFINITIVO	84	PROYECTO DEFINITIVO	84	15/11/2014
85	PROYECTO DEFINITIVO	85	PROYECTO DEFINITIVO	85	15/11/2014
86	PROYECTO DEFINITIVO	86	PROYECTO DEFINITIVO	86	15/11/2014
87	PROYECTO DEFINITIVO	87	PROYECTO DEFINITIVO	87	15/11/2014
88	PROYECTO DEFINITIVO	88	PROYECTO DEFINITIVO	88	15/11/2014
89	PROYECTO DEFINITIVO	89	PROYECTO DEFINITIVO	89	15/11/2014
90	PROYECTO DEFINITIVO	90	PROYECTO DEFINITIVO	90	15/11/2014
91	PROYECTO DEFINITIVO	91	PROYECTO DEFINITIVO	91	15/11/2014
92	PROYECTO DEFINITIVO	92	PROYECTO DEFINITIVO	92	15/11/2014
93	PROYECTO DEFINITIVO	93	PROYECTO DEFINITIVO	93	15/11/2014
94	PROYECTO DEFINITIVO	94	PROYECTO DEFINITIVO	94	15/11/2014
95	PROYECTO DEFINITIVO	95	PROYECTO DEFINITIVO	95	15/11/2014
96	PROYECTO DEFINITIVO	96	PROYECTO DEFINITIVO	96	15/11/2014
97	PROYECTO DEFINITIVO	97	PROYECTO DEFINITIVO	97	15/11/2014
98	PROYECTO DEFINITIVO	98	PROYECTO DEFINITIVO	98	15/11/2014
99	PROYECTO DEFINITIVO	99	PROYECTO DEFINITIVO	99	15/11/2014
100	PROYECTO DEFINITIVO	100	PROYECTO DEFINITIVO	100	15/11/2014

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT





DIMENSIONAMENTO E CÁLCULO DE CARGA TÉRMICA:

Aplicações em Sistemas de Climatização para Restaurantes

 www.atenaeditora.com.br





 contato@atenaeditora.com.br

 @atenaeditora

 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

DIMENSIONAMENTO E CÁLCULO DE CARGA TÉRMICA:

Aplicações em Sistemas de Climatização para Restaurantes

-  www.atenaeditora.com.br
-  contato@atenaeditora.com.br
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  www.facebook.com/atenaeditora.com.br