

## Lavadores de Gases

Trata-se de um equipamento para eliminação de todos os tipos de contaminantes, sejam eles sólidos, líquidos ou gasosos, presente no fluxo de ar. Este equipamento adota a umidificação, impactação inercial ou adsorção no caso de contaminantes gasosos como meios facilitadores para filtragem de gases poluídos. Tem seu uso para cozinhas com elevado grau de emissão de vapores gordurosos, sendo uma opção de elevado nível de eficiência.

### Principais Características:

- Alta eficiência na retenção dos vapores gordurosos de modo a garantir baixíssimos níveis de poluente e odores descarregados na atmosfera.
- Possível utilização de odorizante garante o descarte dos gases em qualquer local.
- Maior proteção contra propagação de incêndio após o lavador garantido pelo grande volume de água aspergido contra fluxo, superfícies internas molhadas e diminuição da temperatura dos gases por condensação.
- Manutenção facilitada não requer mão de obra especializada.

### Estágios de Lavagem:

- Alteração brusca da trajetória do fluxo, direciona contaminantes para superfície molhada.
- Impactação em contra fluxo com gotículas de água provenientes dos bicos aspersores.
- Condensação dos vapores através do plenum de baixa velocidade.
- Alteração de sentido do fluxo, garante maior tempo para lavagem dos gases (para condições mais críticas)
- Retenção das gotículas da mistura através dos eliminadores de gotas.

### Construção:

Fabricado em aço galvanizado ou aço inox (pedido especial) é totalmente soldada ou isolada de forma a impedir qualquer fuga de gás ou água.

### Carcaça:

Usualmente de seção retangular, forma um gabinete de condensação, onde a baixa velocidade do ar garante elevado nível de filtragem. Tem sua montagem feita por flanges sobre o tanque de água. Na mesma é instalada na porta de inspeção que permite a limpeza interna do equipamento, os bicos aspersores, aletas para desvio do fluxo (não acontece em todos os casos) e eliminador de gotas.

### Tanque de água:

Compreende a parte inferior do equipamento, suas dimensões são suficientes para armazenar toda a água de recirculação existente no sistema hidráulico. Se estende em um dos lados além da carcaça de forma a criar uma porta de acesso ao filtro de água e boia de nível, facilitando qualquer manutenção necessária

### Sistema hidráulico:

Composto por bomba do tipo centrífuga com rotor diretamente acoplada ao eixo do motor, rede hidráulica em PVC, filtro de água, registros e bicos aspersores, garantem a correta recirculação da água dentro do sistema, fazendo com que o líquido coletado no tanque de água seja aspergido pelos bicos aspersores. O mesmo é composto também por ponto de drenagem do tanque de água e alimentação de água com controle do nível.

### Bicos spray:

Formam uma cortina d'água dentro da câmara de condensação, em contra fluxo, garantindo uma lavagem contínua e uniforme dos gases de cocção. Os bicos são removíveis o que permitem sua correta limpeza.

### Eliminador de gotas:

Na saída do equipamento é instalado um eliminador de gotas o qual evita o arraste de gotículas da mistura para o exaustor e possível eliminação para o ambiente.

