



## DECLARAÇÃO TÉCNICA DE FABRICAÇÃO E ATENDIMENTO AO TERMO DE REFERÊNCIA

À  
SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES – RO

Ref.: Atendimento à Análise Técnica – Itens 02 (Coifas)

A empresa **HIDRO EVOLUTION – J. F. ALVES DE MORAIS LTDA**, inscrita no CNPJ nº **46.538.607/0001-20**, com sede na Rua Maranhão, nº 145, LTPq. das Laranjeiras – Flores, CEP: 69.058-500, Manaus/AM, por intermédio de seu representante legal, Sr. **José Francisco Alves de Moraes**, vem, respeitosamente, à presença de Vossa Senhoria, **em atendimento à diligência técnica, DECLARAR** o que segue:

---

### 1. CAPACIDADE DE FABRICAÇÃO SOB MEDIDA

A empresa declara que possui **capacidade técnica e operacional para fabricação própria de coifas industriais sob medida**, atendendo integralmente às especificações geométricas, dimensionais e às tolerâncias estabelecidas no Termo de Referência, ainda que não possua catálogo comercial padronizado, tendo em vista tratar-se de fabricação personalizada conforme a necessidade de cada unidade.

---

### 2. DIMENSIONAMENTO TÉCNICO – ÁREA DE CAPTAÇÃO

Declara-se que as coifas a serem fornecidas serão **dimensionadas individualmente para cada unidade escolar**, garantindo que suas dimensões de comprimento e largura **excederão em, no mínimo, 15 cm (quinze centímetros)** as dimensões da área de cocção dos fogões industriais instalados no local.

Tal critério será adotado em conformidade com as **boas práticas de engenharia** e normas técnicas aplicáveis, em especial a **ABNT NBR 14518**, assegurando eficiência na captação de vapores, gases e partículas.

---

### 3. DIMENSIONAMENTO TÉCNICO – ALTURA DAS COIFAS

A altura (H) das coifas **não será padronizada**, sendo definida de forma **variável e sob medida**, conforme as características físicas e operacionais de cada unidade escolar, tais como:

- Pé-direito do ambiente;



- Tipo e posição dos equipamentos de cocção;
- Necessidade de eficiência na exaustão;
- Condições ergonômicas e de segurança.

A altura será estabelecida conforme critérios técnicos de engenharia, visando garantir o desempenho adequado do sistema de exaustão.

---

#### **4. ATENDIMENTO AO TERMO DE REFERÊNCIA**

A empresa declara, sob as penas da lei, que os equipamentos a serem fornecidos **atenderão integralmente a todas as especificações técnicas, operacionais e construtivas**, bem como aos procedimentos descritos no Termo de Referência do edital.

---

#### **5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

Na condição de fabricante, a empresa declara que possui plena capacidade técnica para fornecer, sempre que solicitado, toda a documentação necessária para análise e validação técnica do objeto.



**HIDRO EVOLUTION**



Manaus/AM, 15 de abril de 2026

**J. F. ALVES DE MORAIS** Assinado de forma digital por J. F.  
ALVES DE MORAIS  
LTDA:46538607000120 LTDA:46538607000120  
Dados: 2026.04.15 11:32:07 -03'00'

**JOSÉ FRANCISCO ALVES DE MORAIS**  
Sócio Administrador J. F. Alves de Moraes Ltda – Hidro Evolution

E-MAIL: [hidroevolutio@gmail.com](mailto:hidroevolutio@gmail.com)  
TELEFONE: (47)98851-2277/(92)99309-2793

## COIFAS INDUSTRIAIS

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

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

**Standard - Exaustão:** o gás é prefiltrado e descartado através de um tubo conectado ao lado externo do ambiente;

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

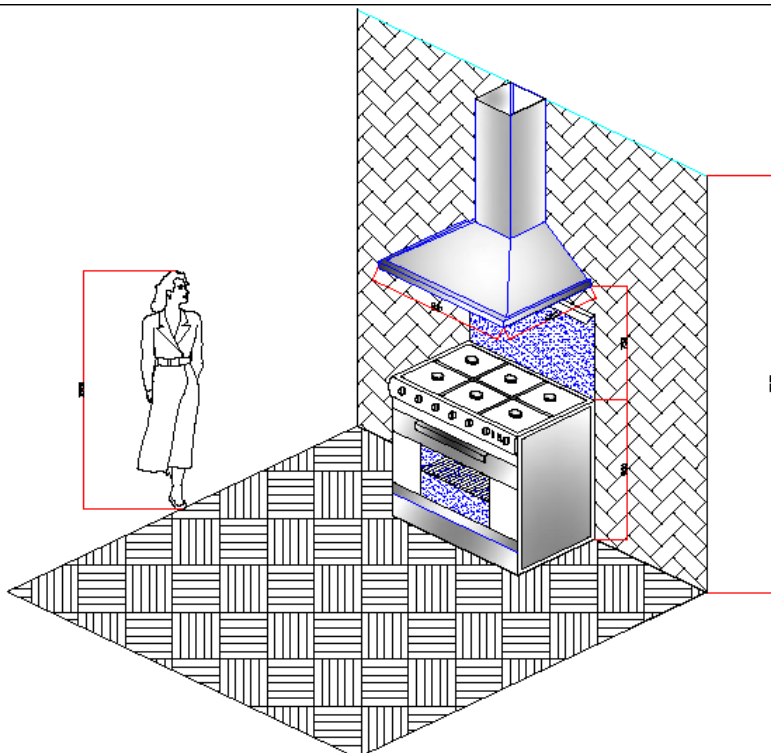
### Como escolher a coifa certa para o projeto

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

Outro fator importante é o tipo de equipamento de cocção a ser usado no ambiente. Existem dois tipos de coifas: a de parede e a de ilha, cada um com indicações próprias. Para fogões instalados de forma tradicional, recomenda-se a utilização de uma coifa de parede, fixada na parede atrás do fogão e posicionada sob ele a aproximadamente 70 cm de altura. Já para fogões que ficam no meio da cozinha, não possuindo paredes em nenhum de seus lados, recomenda-se uma coifa de ilha, fixada no teto, na laje sob o fogão.

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

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



## **COIFA PAREDE.**

É a forma mais comum encontrada no mercado. Neste sistema a coifa é instalada em uma parede da cozinha, sobre o equipamento de cocção. A exaustão poderá ser feita através de dutos com saída na parede, no teto ou em caso de maiores distâncias, os mesmos podem ser instalados sobre rebaixos de gesso ou outros materiais;



### **Coifa Frontal aberta**

*(Flux) geralmente utilizada para ambientes que possuem um pé direito baixo*



**Coifa Piramidal** (Prisma) para que quer uma coifa profissional em um ambiente mais sutil e reuintado.

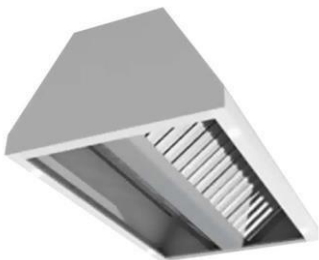


### **Coifa Box**

*(Square) o modelo de coifa profissional mais utilizado em cozinhas profissionais.*

## **COIFA ILHA**

Neste sistema de instalação a coifa é instalada no teto da cozinha. É muito utilizado em ambientes mais espaçosos onde o fogão não é posicionado junto a bancadas de parede, antes é instalado em ilhas ou penínsulas (estilo cozinhas americanas);



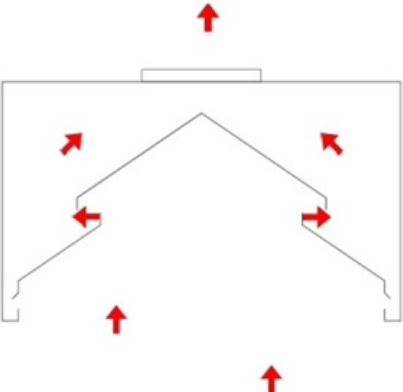
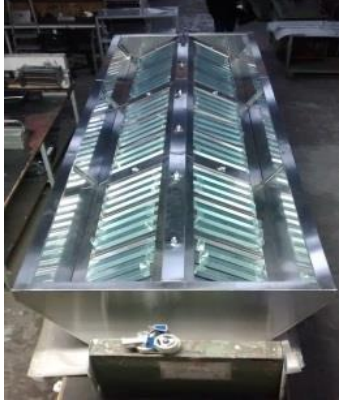
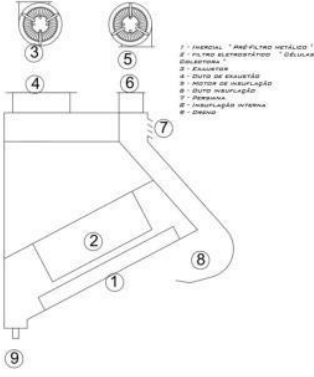

**Coifa Piramidal** (Prisma) para que quer uma coifa profissional em um ambiente mais sutil e reuintado.



**Coifa Box** (Square) o modelo de coifa profissional mais utilizado em cozinhas profissionais

**Aplicações:** Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa

quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), postos de pintura, braseiro a carvão, módulo primário de remoção de poluentes em aplicações industriais, em diversos segmentos, tais como centros de usinagem de componentes automotivos, farmacêuticos, alimentícios e sais inorgânicos. Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito "rastilho" em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.

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

## DESCRIÇÃO TÉCNICA:

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

## PRINCIPAIS VANTAGENS

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

## OPCIONAIS.

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

**APLICAÇÕES:** Blocos de cocção em cozinhas profissionais (fogão, fritadeira, frigideira, chapa quente, char Broiler, grill, churrasqueira e forno combinado), postos de pintura, braseiro a carvão, módulo primário de remoção de poluentes em aplicações industriais, em diversos segmentos, tais como centros de usinagem de componentes automotivos, farmacêuticos, alimentícios e sais inorgânicos. Elimina a incrustação de substâncias na rede de dutos, minimizando custos de manutenção e eliminando o efeito "rastilho" em eventuais incêndios que atinjam a rede de dutos que atendam a sistemas com emissões combustíveis.

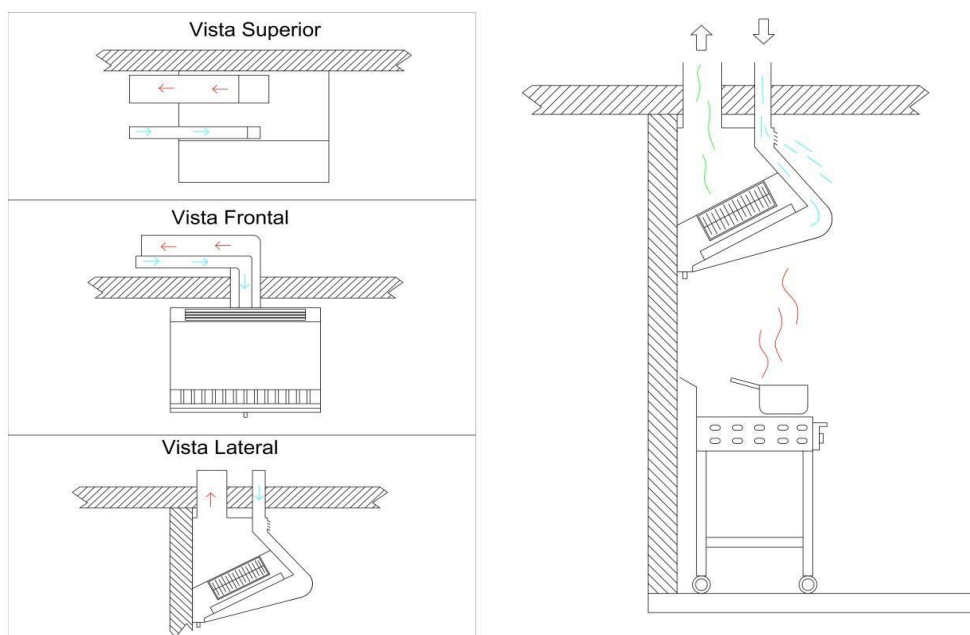
### Tipos de Coifas Fabricadas pela empresa.

- **Coifa Modular Standard** – Coifa Modular Standard 2ª Geração poderá ser utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou sem exaustor apenas para coleta de vapor de gordura. As lamina de condensação por terem a temperatura mais baixa que o vapor d'água emitido, irão condensar o vapor d'água transformando em água que irão escorrer pela calha até o dreno.
- **Coifa Modular Compensada Plus Inercial** – Coifa Modular Compensada Plus Inercial 2ª Geração que será utilizada a um exaustor (Ventilador) incorporado na saída externa ou vai ser complementado a um filtro eletrostático. O filtro

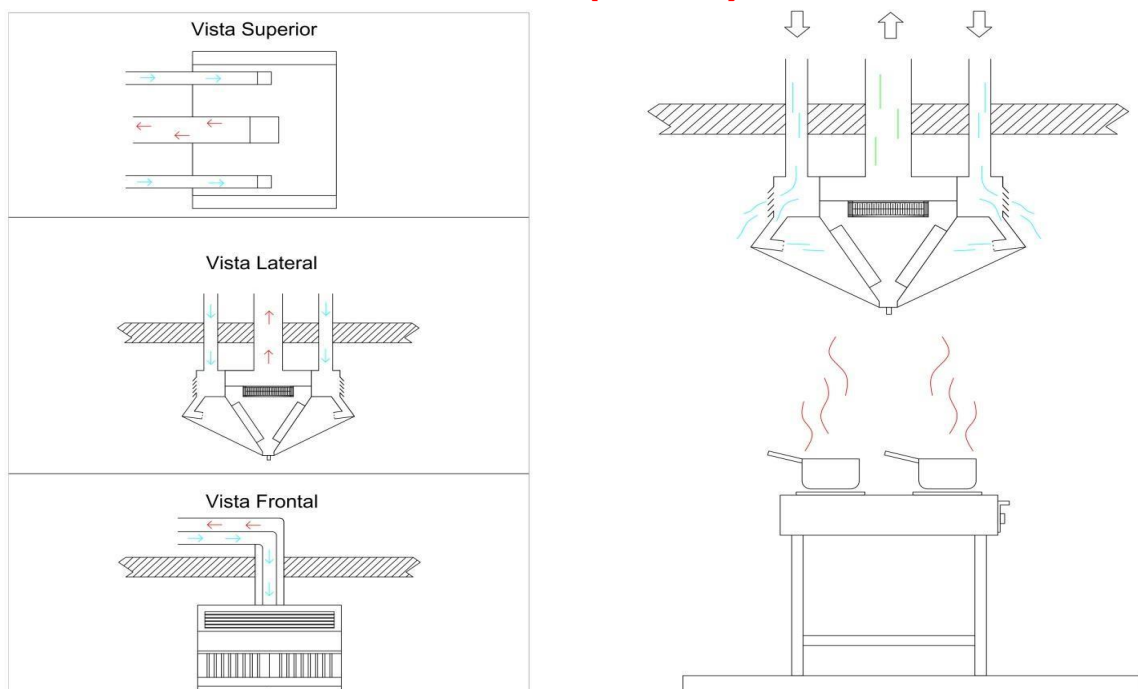
inercial vai captar as macro partículas com as laminas que por terem a temperatura mais baixa que a gordura emitida, vai condensar a fumaça gordurosa transformando em óleo que vais escorrer pela calha até o dreno

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

### • **MODELO PAREDE (ENCOSTADA)**

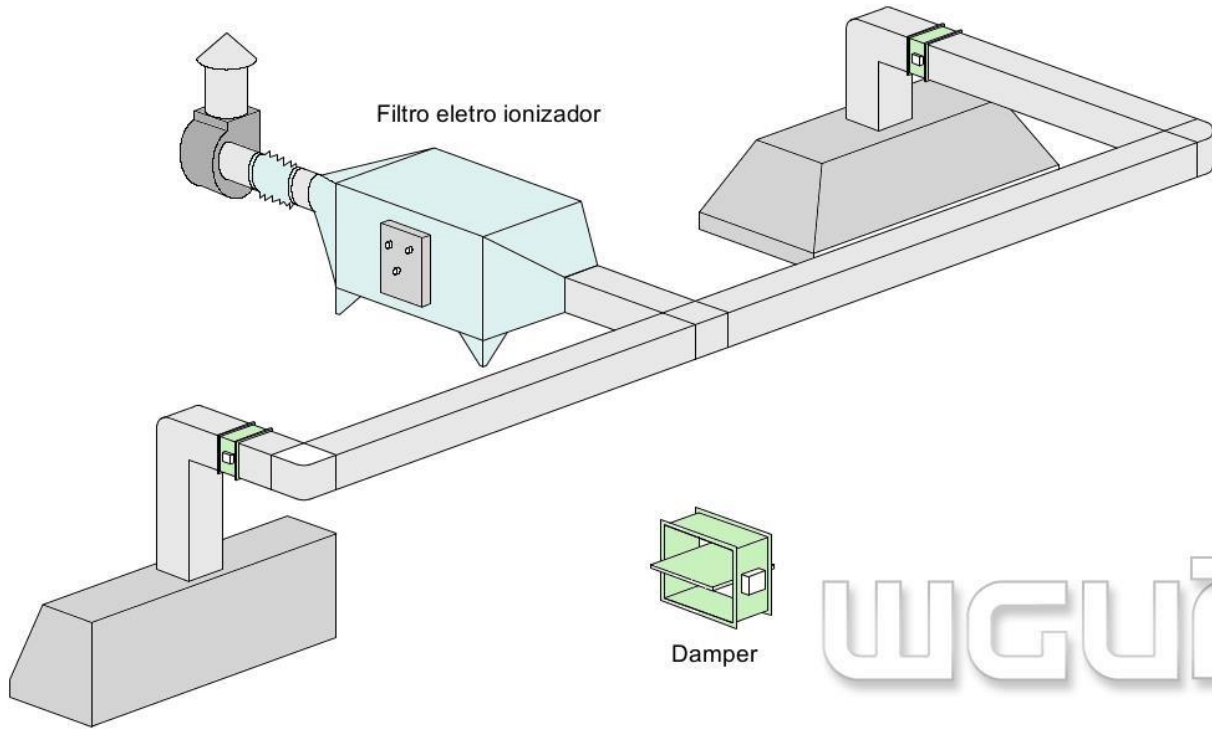


### • **MODELO ILHA (CENTRAL)**

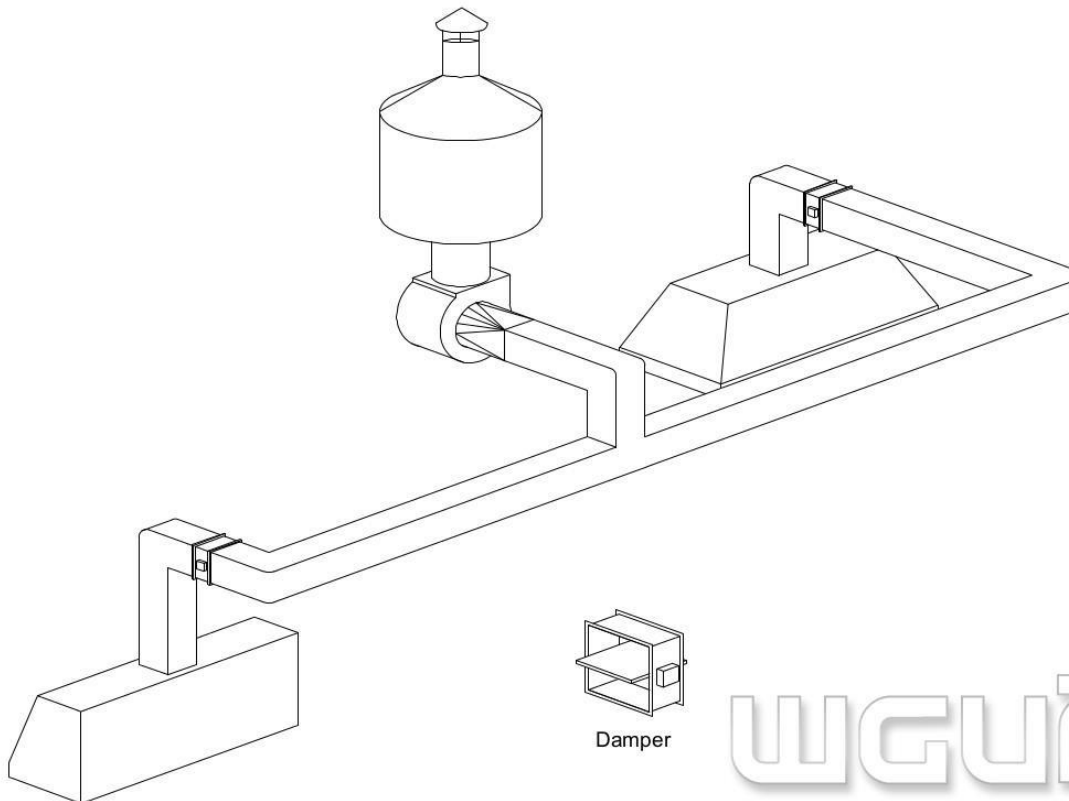


## COMBINAÇÕES POSSÍVEIS COM AS COIFAS DA WGUI

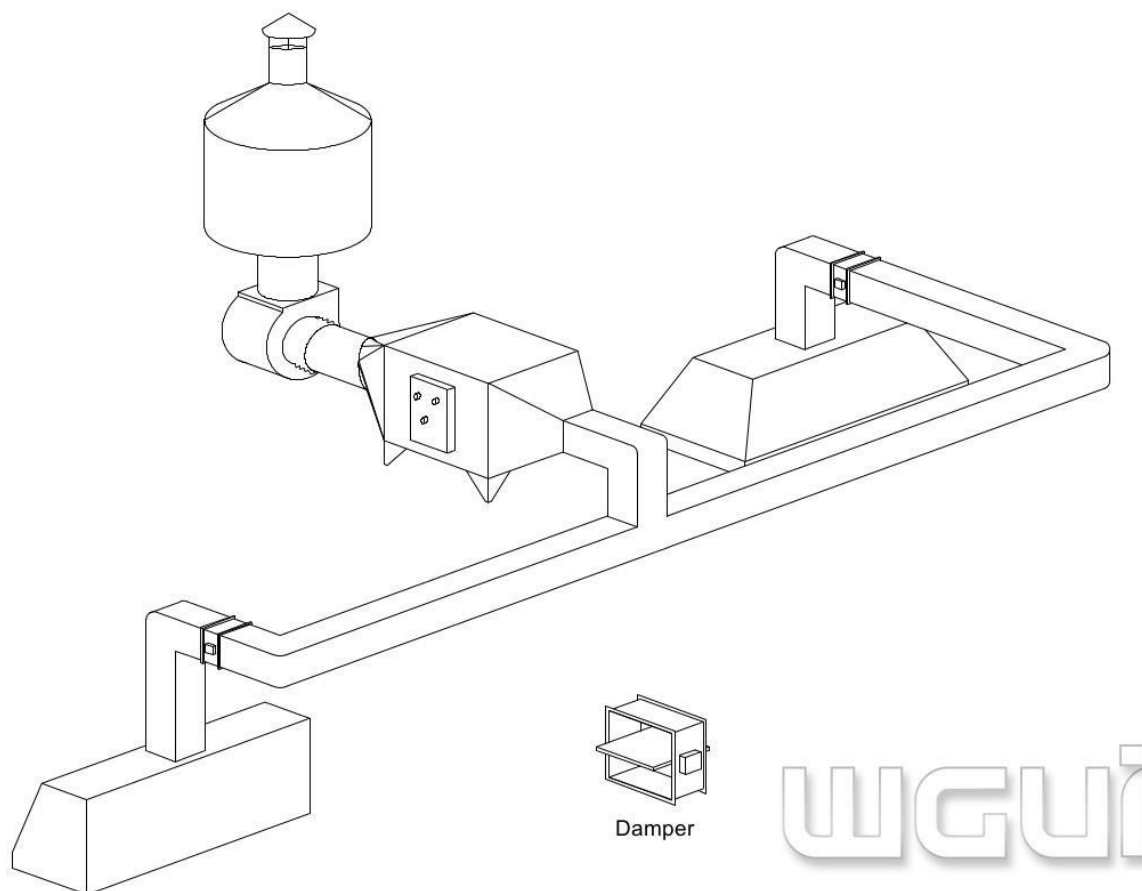
### PRECIPITADOR + COIFAS



### LAVADOR DE GÁS + COIFA



## PRECIPITADOR+ LAVADOR DE GÁS + COIFA



## SISTEMA DE INSUFLAMENTO (OPCIONAL)

O sistema de insuflamento PASS THROUGH permite a transferência segura de ar do ambiente interno ou externo para a coifa sem a ocorrência de perda de pressão e formando uma cortina de ar pelas suas extremidades adjacentes evitando a saída dos poluentes contidos do ar que o processo de cocção libera.

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

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

A função do sistema de Insuflamento é repor em 90% o ar retirado pela exaustão permitindo manter uma troca de 10% do ar mantendo a pressão negativa.

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

## TABELA DE MEDIDAS

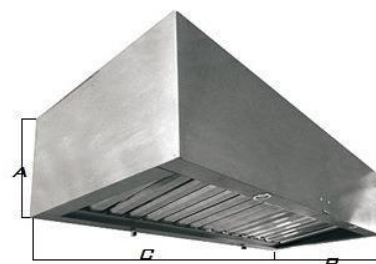
FRONTAL ABERTA



PIRAMIDAL



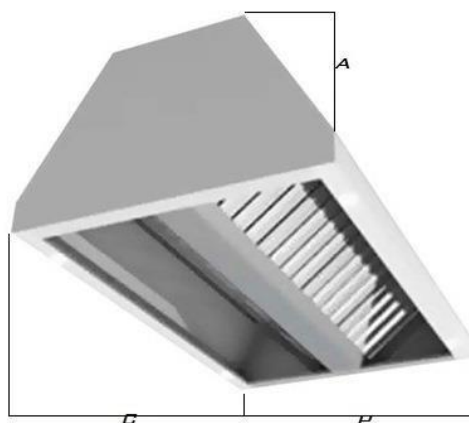
BOX



Coifas Parede – Medidas em mm

Comprimento ( C )	Profundidade ( P )	Altura ( A )
1.000	800 a 1.400	650 a 750
1.200	800 a 1.400	650 a 750
1.400	800 a 1.400	650 a 750
1.600	800 a 1.400	650 a 750
1.800	800 a 1.400	650 a 750
2.000	800 a 1.400	650 a 750

PIRAMIDAL

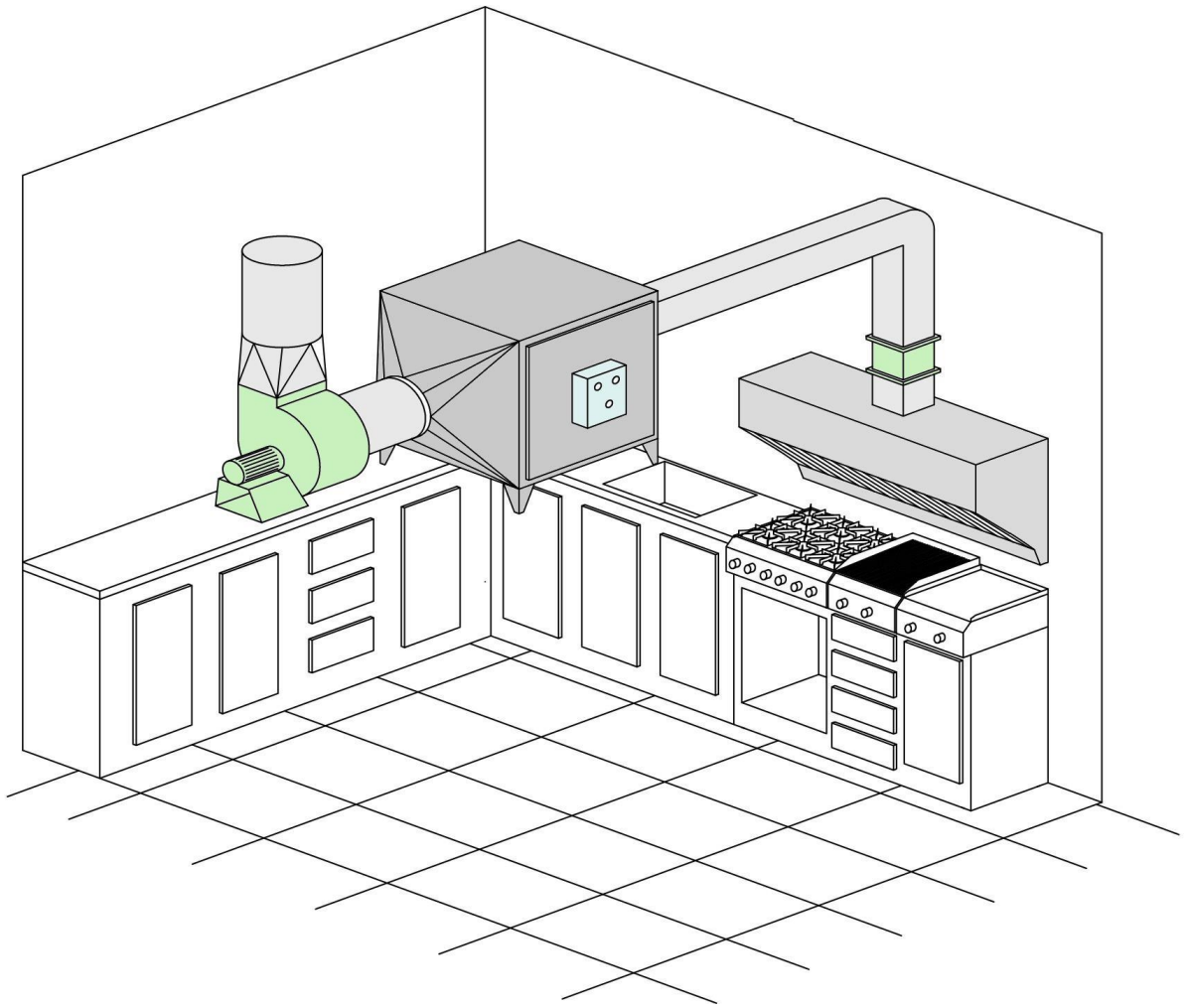


BOX



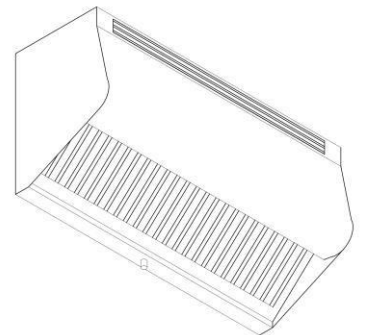
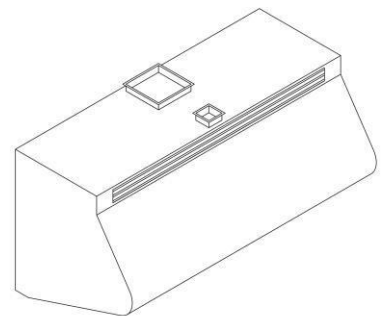
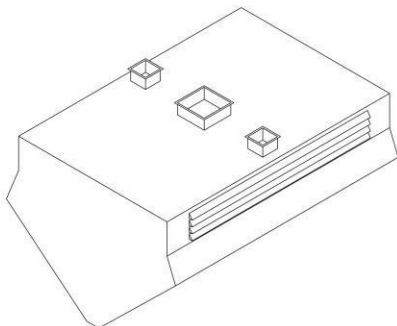
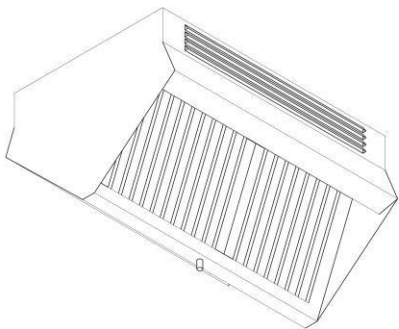
Coifas Ilha – Medidas em mm

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



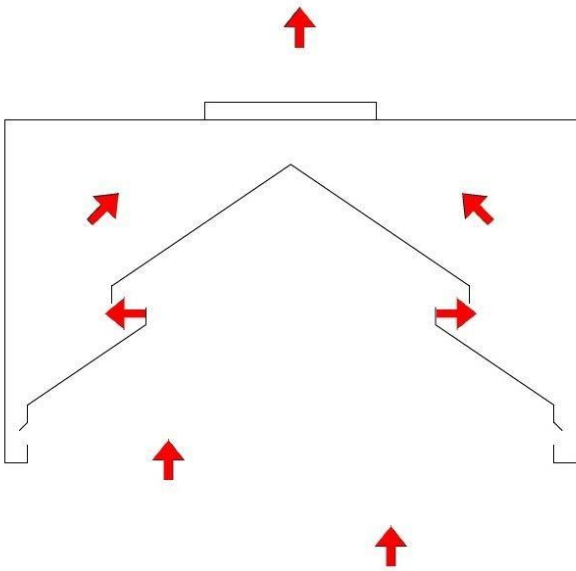
*MODELO ILHA*

*MODELO PAREDE*

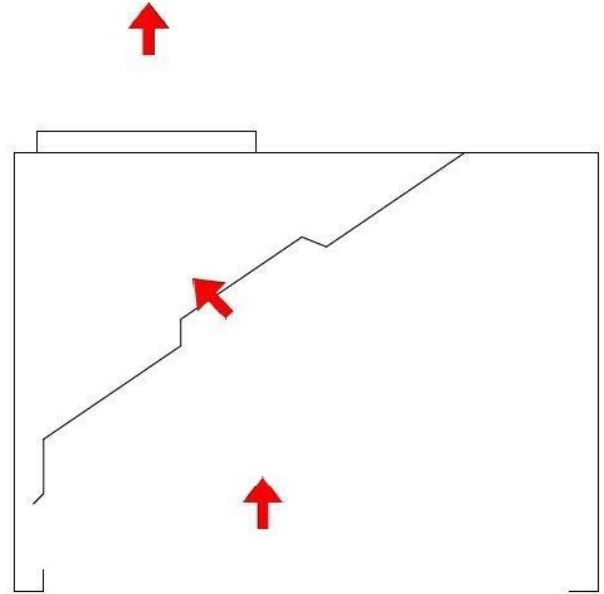


## POSSIVEIS FORMATOS CONSTRUTIVOS

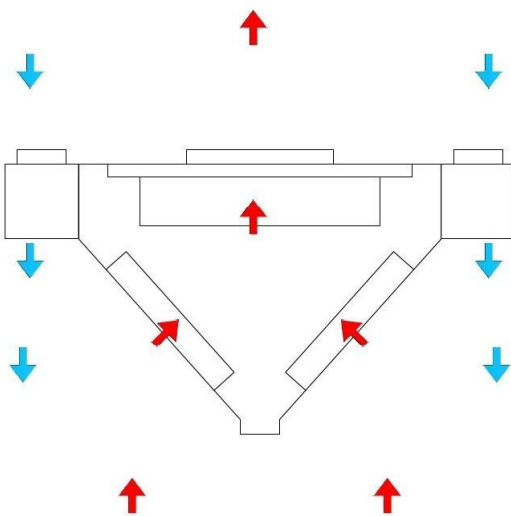
**COIFA LAVADORA ILHA**



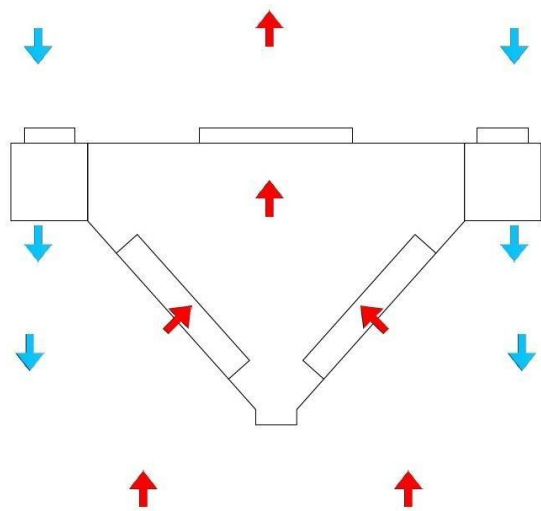
**COIFA LAVADORA PAREDE**



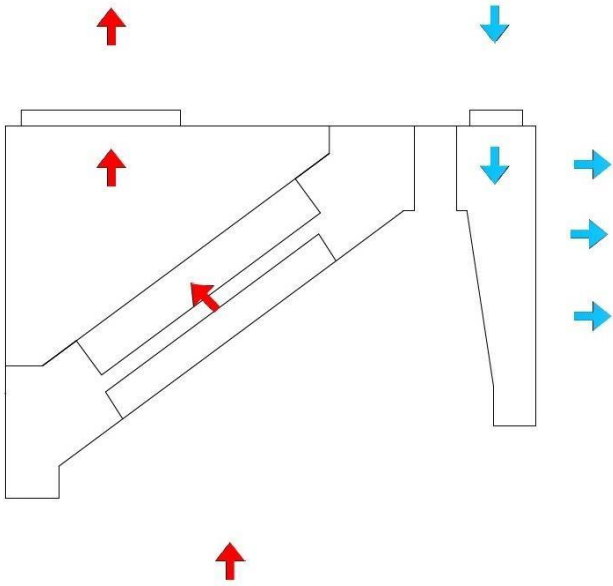
**COIFA ILHA COM FILTRO**



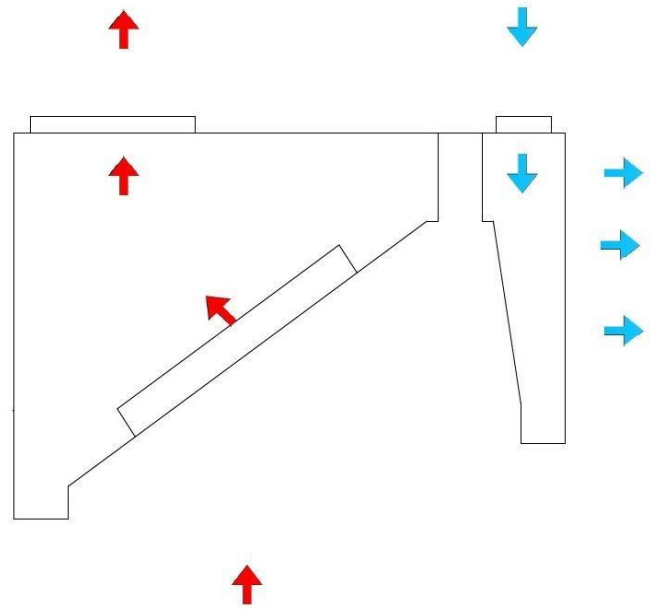
**COIFA ILHA SEM FILTRO**



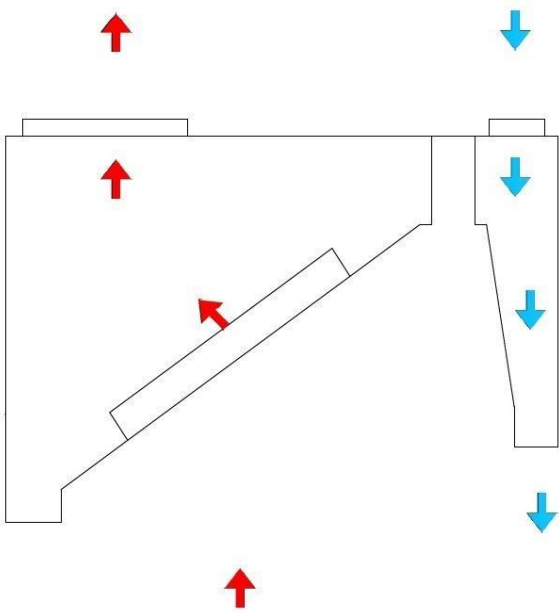
**PAREDE SAIDA FRONTAL COM FILTRO**



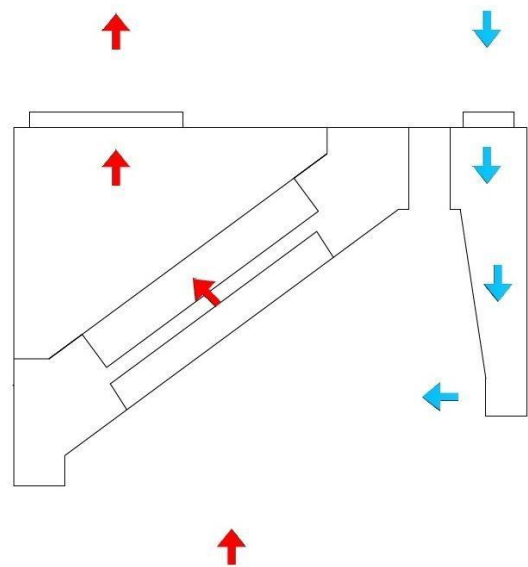
**PAREDE SAIDA FRONTAL SEM FILTRO**



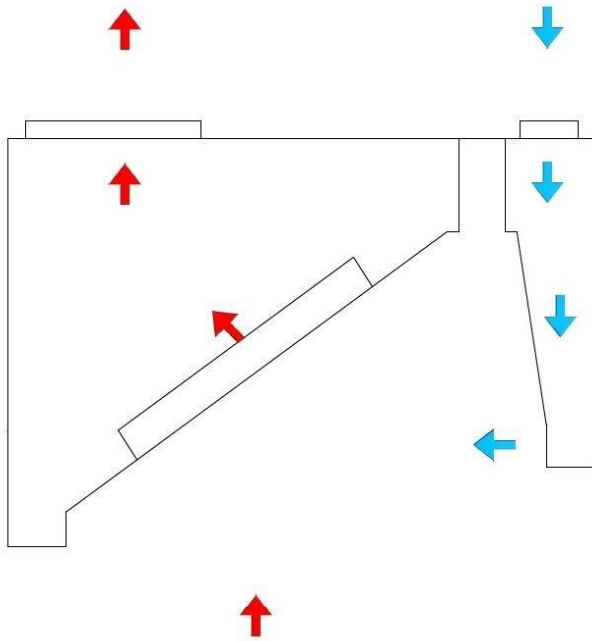
**PAREDE SAIDA INFERIOR SEM FILTRO**



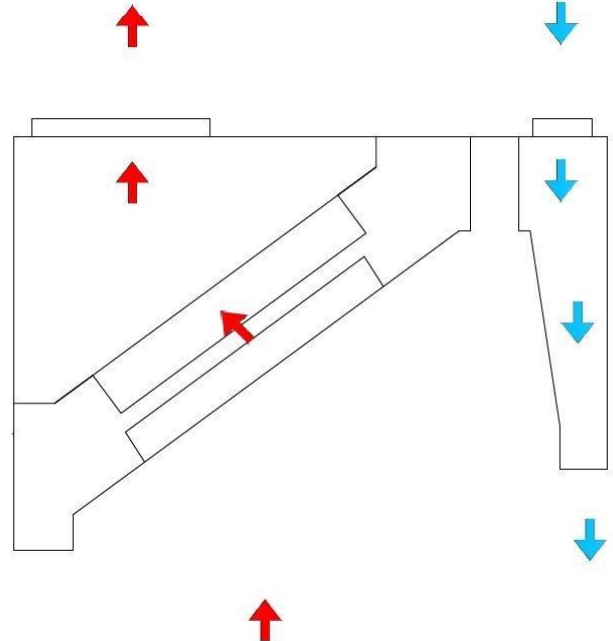
**PAREDE SAIDA INTERNA COM FILTRO**



### PAREDE SAIDA INTERNA SEM FILTRO



### PAREDE SAIDA INFERIOR COM FILTRO



## FORMATO DE REQUISIÇÃO (COIFA)

CX - PF - 1000 - 800 - IN - CA - SE

**MODELO**  
CX - Coifa Exaustora

#### TIPO

PF - Parede Frontal  
PG - Parede Gourmet  
PC - Parede Cabote  
IG - Ilha Gourmet  
IC - Ilha Cabote

#### COMPRIMENTO «C»

A partir de 1000mm

#### LARGURA «L»

Parede - A partir de 800mm  
Ilha -

#### SISTEMA

SE - Sistema Múltiplo Eletrostático  
SL - Sistema Unitário de Lavagem

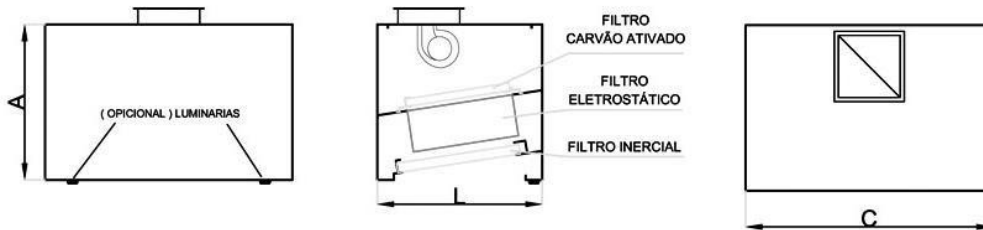
#### OPCIONAIS

IN - Filtros Inerciais  
CA - Camêo Ativado  
LU - Luminária

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

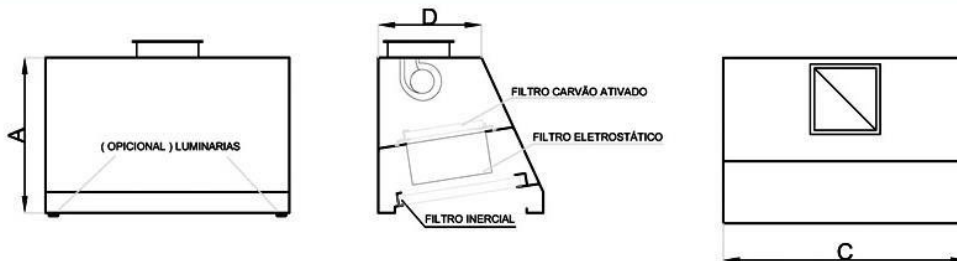
## Dimensões

### Modelo Caixa



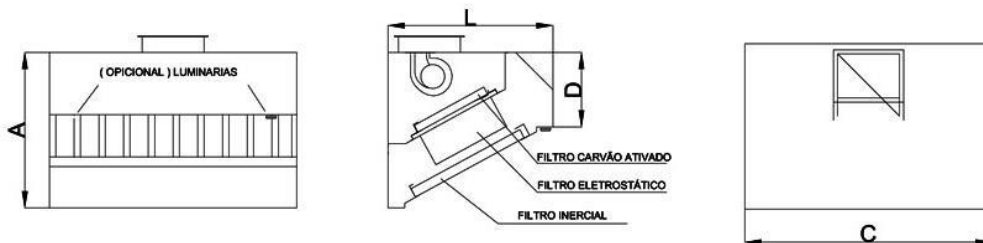
Modelo industrial PC/ CEL 800	Medidas em mm				Vazão ar m³ / h	inercial	Qty	Filtro Eletrostático	Opcionais			
	C	L	A	D					Motor	Luminaria	Carvão ativado	
Cel 1.0	1000	800	750	80	1638	400 X 600	2	2	2	2	2	
Cel 1.2	1200				1764	500 X 600	2	3	2	2	2	3
Cel 1.4	1400				1890	400 X 600	3	4	2	2	2	4
Cel 1.8	1600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

### Modelo Piramidal



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

### Modelo Saída Frontal



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

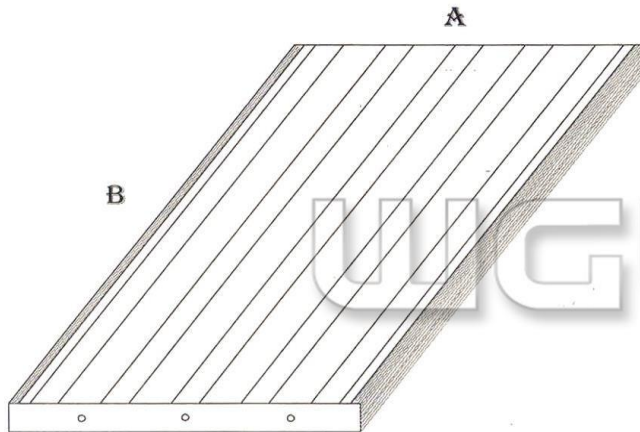
## FILTRO INERCIAL METÁLICO

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

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

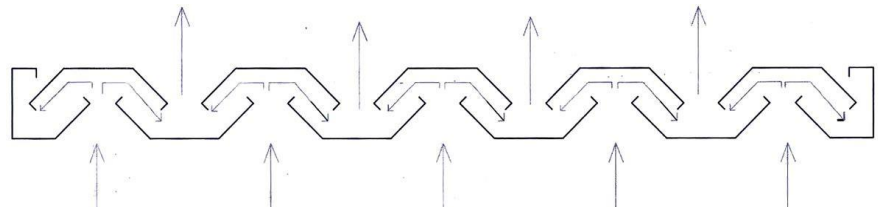
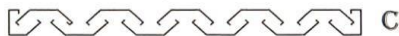
Isto evita que labaredas originárias da cocção passem aos dutos propagando as chamas, aumentando assim a segurança do sistema de exaustão.

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



A	B
300	300 A 700
325	II
350	II
375	II
400	300 A 700
425	II
450	II
475	II
500	300 A 700
525	II
550	II
575	II
600	300 A 700

C = 50



J. F. ALVES DE MORAIS Assinado de forma digital por J. F. ALVES DE MORAIS  
 LTDA:4653860700012 LTDA:46538607000120  
 0 Dados: 2026.04.15 11:30:46 -03'00'

### NORMAS E RESOLUÇÕES QUE OS EQUIPAMENTOS ATENDEM

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

**EQUIPAMENTO EM CONFORMIDADE COM A NORMA DA ABNT 14.518**

















RAZÃO SOCIAL: J F ALVES DE MORAIS  
CNPJ: 46.538.607/0001-20  
TELEFONE: (92) 99309-2793(47)98851-2277  
E-mail: [licitaevolution@gmail.com](mailto:licitaevolution@gmail.com)

## DECLARAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

### A SUPERINTEND. ESTAD. DE COMPRAS E LICITAÇÕES-RO

A Empresa **HIDRO EVOLUTION**, sob o n° CNPJ n° **46.538.607/0001-20** e Inscrição Municipal n° 54467901, com sede na Rua Maranhão, n° 145, LT Pq. das Laranjeiras-Flores, cep: 69.058-500, Manaus/AM, por intermédio seu representante legal Sr. **JOSE FRANCISCO ALVES DE MORAIS**, portador do CPF n° 270.238.693-87 e RG n° 1375173-5, **DECLARA** que prestará caso seja necessário, a manutenção e assistência técnica em loco de todos os materiais fornecidos, assim como a substituição caso seja necessário, por um período de 12 (doze) meses.

Manaus/AM, 20 de janeiro de 2026.

**J. F. ALVES DE MORAIS** Assinado de forma digital por J.  
F. ALVES DE MORAIS  
**LTDA:4653860700012** LTDA:46538607000120  
**0** Dados: 2026.01.20 13:01:11  
-03'00'

---

Representante Legal  
**HIDRO EVOLUTION – J. F. ALVES DE MORAIS LTDA.**

RAZÃO SOCIAL: J F ALVES DE MORAIS  
CNPJ: 46.538.607/0001-20  
TELEFONE: (92) 99309-2793(47)98851-2277  
E-mail: [licitaevolution@gmail.com](mailto:licitaevolution@gmail.com)



RAZÃO SOCIAL: J F ALVES DE MORAIS  
CNPJ: 46.538.607/0001-20  
TELEFONE: (92) 99309-2793(47)98851-2277  
E-mail: [licitaevolution@gmail.com](mailto:licitaevolution@gmail.com)

## DECLARAÇÃO DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA

### A SUPERINTEND. ESTAD. DE COMPRAS E LICITAÇÕES-RO

A Empresa **HIDRO EVOLUTION**, sob o nº CNPJ nº **46.538.607/0001-20** e Inscrição Municipal nº 54467901, com sede na Rua Maranhão, nº 145, LT Pq. das Laranjeiras-Flores, cep: 69.058-500, Manaus/AM, por intermédio seu representante legal Sr. **JOSE FRANCISCO ALVES DE MORAIS**, portador do CPF nº 270.238.693-87 e RG nº 1375173-5, **DECLARA**, para os devidos fins de direito que os equipamentos industriais listados e contidos na proposta são de fabricação própria .

Declaro ainda que os itens serão instalados com acompanhamento de Engenheiro Mecânico, seguindo todas as normas técnicas, assumindo total responsabilidade civil e criminal pela veracidade das informações e pela procedência dos produtos.

Manaus/AM, 20 de janeiro de 2026.

**J. F. ALVES DE MORAIS**  
**LTDA:46538607000120**

Assinado de forma digital por J. F.  
ALVES DE MORAIS  
LTDA:46538607000120  
Dados: 2026.01.20 13:01:25 -03'00'

---

Representante Legal  
**HIDRO EVOLUTION – J. F. ALVES DE MORAIS LTDA.**

RAZÃO SOCIAL: J F ALVES DE MORAIS  
CNPJ: 46.538.607/0001-20  
TELEFONE: (92) 99309-2793(47)98851-2277  
E-mail: [licitaevolution@gmail.com](mailto:licitaevolution@gmail.com)



**HIDRO EVOLUTION**

**RAZÃO SOCIAL: J F ALVES DE MORAIS**  
**CNPJ: 46.538.607/0001-20**  
**TELEFONE: (92) 99309-2793(47)98851-2277**  
**E-mail: [licitaevolution@gmail.com](mailto:licitaevolution@gmail.com)**



**RAZÃO SOCIAL: J F ALVES DE MORAIS**  
**CNPJ: 46.538.607/0001-20**  
**TELEFONE: (92) 99309-2793(47)98851-2277**  
**E-mail: [licitaevolution@gmail.com](mailto:licitaevolution@gmail.com)**