

Quadro de Cargas (QD4)																				
Circuito	Descrição	Esquema	Método de inst.	Tensão (V)	Pot. total. (VA)	Pot. total. (W)	Fases	Pot. - R (W)	Pot. - S (W)	Pot. - T (W)	FCT	FCA	In' (A)	Ip (A)	Seção (mm2)	Ic (A)	Disj (A)	dV parc (%)	dV total (%)	Status
5	Iluminação Lavagem/Louças/Paneleiro/Circulação	F+N	F1	220 V	229	220	S		220		1.00	0.41	2.5	1.0	2.5	31.0	10	0.07	1.22	OK
	k				21	20	S		20		1.00	0.41	0.2		2.5	31.0				OK
	l				21	20	S		20		1.00	0.41	0.2		2.5	31.0				OK
	m				21	20	S		20		1.00	0.41	0.2		2.5	31.0				OK
	n				21	20	S		20		1.00	0.41	0.2		2.5	31.0				OK
	o				42	40	S		40		1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
	p				42	40	S		40		1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
	q				42	40	S		40		1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
	r				21	20	S		20		1.00	0.41	0.2		2.5	31.0				OK
6	Iluminação Vestiário/Escritório/Circulação	F+N	F1	220 V	159	120	S		120		1.00	0.41	1.8	0.7	2.5	31.0	10	0.08	1.23	OK
	s				24	12	S		12		1.00	0.41	0.3		2.5	31.0				OK
	t				36	18	S		18		1.00	0.41	0.4		2.5	31.0				OK
	u				63	60	S		60		1.00	0.41	0.7		2.5	31.0				OK
	v				12	6	S		6		1.00	0.41	0.1		2.5	31.0				OK
29	Iluminação Estritório/Depósito de Gêneros/Circulação	F+N	F1	220 V	208	200	T			200	1.00	0.41	2.3	0.9	2.5	31.0	10	0.14	1.29	OK
	j1				42	40	T			40	1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
	k1				42	40	T			40	1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
	l1				42	40	T			40	1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
	m1				42	40	T			40	1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
	n1				42	40	T			40	1.00	0.41	0.5		2.5	31.0				OK
7	Lavadora de Louça 1	F+N+T	F1	220 V	3750	3000	S		3000		1.00	0.41	41.6	17.0	6	53.0	20	1.15	2.30	OK
8	Lavadora de Louça 2	F+N+T	F1	220 V	1750	1400	T			1400	1.00	0.41	19.4	8.0	2.5	31.0	10	1.12	2.27	OK
39	Ar Condicionado Dep Descartáveis	F+N+T	F1	220 V	3511	3160	S		3160		1.00	0.41	38.9	16.0	4	41.0	16	1.01	2.16	OK
40	Tomadas Lavagem Louças e Panelas	F+N+T	F1	220 V	889	800	S		800		1.00	0.41	9.9	4.0	2.5	31.0	10	0.51	1.66	OK
41	Tomadas Louças	F+N+T	F1	220 V	889	800	S		800		1.00	0.41	9.9	4.0	2.5	31.0	10	0.46	1.61	OK
42	Tomadas Paneleiro	F+N+T	F1	220 V	889	800	R	800			1.00	0.41	9.9	4.0	2.5	31.0	10	0.40	1.55	OK
43	Tomadas Sobremesas	F+N+T	F1	220 V	889	800	S		800		1.00	0.41	9.9	4.0	2.5	31.0	10	0.32	1.47	OK
44	Forno Elétrico Sobremesas	3F+T	G1	380 V	23875	19100	R+S+T	6367	6367	6367	1.00	0.41	88.5	36.3	16	110.0	40	0.18	1.33	OK
35	Tomadas Escritório	F+N+T	F1	220 V	1556	1400	S		1400		1.00	0.41	17.2	7.1	2.5	31.0	10	1.04	2.19	OK
36	Tomadas Vestiário e Circulação	F+N+T	F1	220 V	889	800	R	800			1.00	0.41	9.9	4.0	2.5	31.0	10	0.43	1.58	OK
45	Chuveiros Vestiários	F+N+T	F1	220 V	7500	7500	R	7500			1.00	0.41	83.1	34.1	6	99.0	40	0.83	1.98	OK
10	Tomadas Depósito Descartáveis	F+N+T	F1	220 V	889	800	R	800			1.00	0.41	9.9	4.0	2.5	31.0	10	0.35	1.50	OK
53	Ar Condicionado Escritório	F+N+T	F1	220 V	1386	1247	S		1247		1.00	0.41	15.4	6.3	2.5	31.0	10	0.98	2.13	OK
55	Chuveiro Vestiário 2	F+N+T	F1	220 V	7500	7500	T			7500	1.00	0.41	83.1	34.1	6	99.0	40	0.92	2.07	OK
TOTAL					56757	49647	R+S+T	16267	17914	15467										

Quadro de Cargas (QD5)																				
Circuito	Descrição	Esquema	Método de inst.	Tensão (V)	Pot. total. (VA)	Pot. total. (W)	Fases	Pot. - R (W)	Pot. - S (W)	Pot. - T (W)	FCT	FCA	In' (A)	Ip (A)	Seção (mm2)	Ic (A)	Disj (A)	dV parc (%)	dV total (%)	Status
26	Iluminação Cozinha/Circulação/Massas/Legumes	F+N	F1	220 V	253	244	R	244			1.00	0.38	3.0	1.2	2.5	31.0	10	0.10	1.72	OK
	w				21	20	R	20			1.00	0.38	0.2		2.5	31.0				OK
	x				21	20	R	20			1.00	0.38	0.2		2.5	31.0				OK
	y				42	40	R	40			1.00	0.38	0.5		2.5	31.0				OK
	z				63	60	R	60			1.00	0.38	0.7		2.5	31.0				OK
	a1				42	40	R	40			1.00	0.38	0.5		2.5	31.0				OK
	b1				42	40	R	40			1.00	0.38	0.5		2.5	31.0				OK
27	Iluminação Cozinha Dietética/Circulação	F+N	F1	220 V	212	204	S		204		1.00	0.38	2.5	1.0	2.5	31.0	10	0.15	1.78	OK
	c1				125	120	S		120		1.00	0.38	1.5		2.5	31.0				OK
	d1				63	60	S		60		1.00	0.38	0.7		2.5	31.0				OK
28	Iluminação Carnes/Câmara/Deposito 2 Dias/Deposito Temp.	F+N	F1	220 V	164	136	S		136		1.00	0.38	2.0	0.7	2.5	31.0	10	0.05	1.67	OK
	e1				42	40	S		40		1.00	0.38	0.5		2.5	31.0				OK
	f1				36	18	S		18		1.00	0.38	0.4		2.5	31.0				OK
	g1				21	20	S		20		1.00	0.38	0.2		2.5	31.0				OK
	h1				12	6	S		6		1.00	0.38	0.1		2.5	31.0				OK
	i1				42	40	S		40		1.00	0.38	0.5		2.5	31.0				OK
18	Forno Cozinha	F+N+T	F1	220 V	6250	5000	R	5000			1.00	0.38	74.8	28.4	10	99.0	32	0.27	1.89	OK
19	Liquidificador Industrial Cozinha	F+N+T	F1	220 V	2500	2000	R	2000			1.00	0.38	29.9	11.4	6	53.0	16	1.17	2.79	OK
20	Exaustores Cozinha e Cozinha Dietética	F+N+T	F1	220 V	4000	3200	T			3200	1.00	0.38	47.8	18.2	6	53.0	20	0.46	2.09	OK
21	Câmara Fria	3F+T	F2	380 V	1875	1500	R+S+T	500	500	500	1.00	0.38	7.5	2.8	4	34.0	10	0.07	1.69	OK
47	Ar Condicionado Carne	F+N+T	F1	220 V	3511	3160	S		3160		1.00	0.38	42.0	16.0	6	53.0	16	0.54	2.16	OK
30	Ar Condicionado Cozinha	3F+N+T	F2	380/220 V	7222	6500	R+S+T	2167	2167	2167	1.00	0.38	28.8	10.9	6	45.0	16	0.54	2.17	OK
31	Ar condicionado Depósito de Gêneros	F+N+T	F1	220 V	3511	3160	T			3160	1.00	0.38	42.0	16.0	6	53.0	16	1.14	2.76	OK
32	Pass Trough	F+N+T	F1	220 V	5000	4000	S		4000		1.00	0.38	59.8	22.7	10	73.0	25	0.95	2.58	OK
22	Quentuxa/Máquina de Gelo	F+N+T	F1	220 V	3125	2500	R	2500			1.00	0.38	37.4	14.2	6	53.0	16	1.04	2.67	OK
48	Tomadas Cozinha Melhorias	F+N+T	F1	220 V	1333	1200	T			1200	1.00	0.38	15.9	6.1	2.5	31.0	10	0.92	2.54	OK
23	Tomadas Massas	F+N+T	F1	220 V	889	800	R	800			1.00	0.38	10.6	4.0	2.5	31.0	10	0.57	2.20	OK
24	Tomadas Legumes	F+N+T	F1	220 V	1139	1000	R	1000			1.00	0.38	13.6	5.2	2.5	31.0	10	0.60	2.23	OK
25	Tomadas Carnes	F+N+T	F1	220 V	1111	1000	R	1000			1.00	0.38	13.3	5.1	2.5	31.0	10	0.50	2.13	OK
33	Tomadas Depositos 2 Dias	F+N+T	F1	220 V	889	800	R	800			1.00	0.38	10.6	4.0	2.5	31.0	10	0.35	1.98	OK
15	Tomadas Cozinha Dietética	F+N+T	F1	220 V	1111	1000	R	1000			1.00	0.38	13.3	5.1	2.5	31.0	10	0.60	2.22	OK
16	Carrinho Térmico	F+N+T	F1	220 V	1625	1300	R	1300			1.00	0.38	19.4	7.4	2.5	31.0	10	1.12	2.74	OK
17	Microondas	F+N+T	F1	220 V	1875	1500	T			1500	1.00	0.38	22.4	8.5	2.5	31.0	10	1.36	2.98	OK
34	Tomadas Circulação/Depósito de Gêneros	F+N+T	F1	220 V	1778	1600	T			1600	1.00	0.38	21.3	8.1	2.5	31.0	10	1.08	2.70	OK
37	Elevador de Cargas	3F+N+T	F2	380/220 V	4625	3700	R+S+T	1233	1233	1233	1.00	0.38	18.4	7.0	4	34.0	10	0.40	2.02	OK
38	Ar Condicionado Cozinha Dietética	3F+N+T	F2	380/220 V	7222	6500	R+S+T	2167	2167	2167	1.00	0.38	28.8	10.9	6	45.0	16	0.25	1.87	OK
52	Ar Condicionado Dep 2 Dias	F+F+T	F1	380 V	2771	2494	R+T	1247		1247	1.00	0.38	19.2	7.3	2.5	31.0	10	0.35	1.97	OK
54	Forno Cozinha 2	F+N+T	F1	220 V	6250	5000	S		5000		1.00	0.38	74.8	28.4	10	90.0	32	0.46	2.08	OK
TOTAL					70242	59498	R+S+T	22958	18567	17974										

MB EB DEC DOM	ANO	Nº OPUS	ITEM	FOLHA
RTSM	2025		ELE.	09/09
OM	HGE SM	LOCAL SANTA MARIA-RS		
OBRA ADEQUAÇÃO ELÉTRICA DO APROVISIONAMENTO				DATA 12/09/2025
PRANCHA QUADRO DE CARGAS 4 E 5				DIM Metros
AUTOR Projetista 1º Ten Melo - Engº Eletricista - CREA RS 225189		VISTO AUTOR		DESENHISTA Al Keiji - Engº Eletricista
CH. SEQ. TEC. LUIS ALFREDO VENTORINI- Cal		VISTO CH RTSM		ESCALA SEM ESCALA</