



PROEX: Sistemas de extinción automáticos para campanas de cocina

Central - Inca

Av. Lluc 72
T. 971 504 339
info@proexpci.com

Sucursal - Palma

Real Club Náutico
T. 971 710 541
M. 637 463 900

- **Ámbito de instalación**
- **Normativa**
- **Composición de los sistemas de extinción automático para campanas de cocina**
- **Características de los sistemas de extinción automático para campanas de cocina**
- **Nuestros sistemas**
 - **Como funcionan**
 - **Ventajas**

Ámbito de instalación

Edificios con potencial riesgo:

- Hoteles.
- Residencias de la tercera edad.
- Centros comerciales.
- Hospitales.
- Colegios.
- Restaurantes...

...y todos aquellos que por su actividad necesiten disponer de cocinas con una potencia superior a las de uso doméstico.

Todas las cocinas comerciales suponen una constante y gran amenaza de iniciar un fuego debido a la utilización de productos altamente combustibles (aceites, grasas vegetales y animales) y a la gran potencia calorífica de los equipos utilizados (freidoras, fogones,...) .

Normativa

- El código Técnico de la Edificación (CTE), en su DB-SI, indica que, en cocinas instaladas o reformadas a partir del 2006, debe instalarse un sistema automático de extinción en aquellas cocinas de uso hospitalario o residencial público (hoteles, hostales...) en las que la potencia instalada en aparatos directamente destinados a la preparación de alimentos y susceptibles de provocar ignición exceda de 20 KW. En cualquier otro uso (sería el caso de pública concurrencia, bares, restaurantes,...) son 50 KW. No obstante, en otro apartado del CTE se indica que: una cocina que tenga aparatos de más de 20 KW y que no constituya un sector de incendios, tendrá que protegerse por un sistema automático de extinción. Por esta razón, la mayoría de proyectos, al no sectorizar la cocina, incluyen este sistema de protección a partir de 20 KW.

Normativa

- El proyecto de obra realizado por un ingeniero determinará los sistemas contra incendio necesarios
- Los sistemas deben ser instalados y mantenidos por empresas registradas, según establece el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios (RIPCI).

Comentarios a la normativa

- Para computar la potencia hay que atenerse a lo que indique la placa de características de los receptores a gas instalados (normalmente viene en KW o en Kcal/h) y en el caso de freidoras o sartenes eléctricas se computará a razón de 1 KW por litro de capacidad.
- La protección debe ser simultánea en todos los elementos enumerados, independientemente de en cuál de ellos se origine el incendio.
- Es importante entender que la protección única de las zonas de cocción sin incluir el resto, puede resultar ineficaz y provocar la propagación del fuego al resto del edificio.

Composición de los sistemas de extinción automático para campanas de cocina

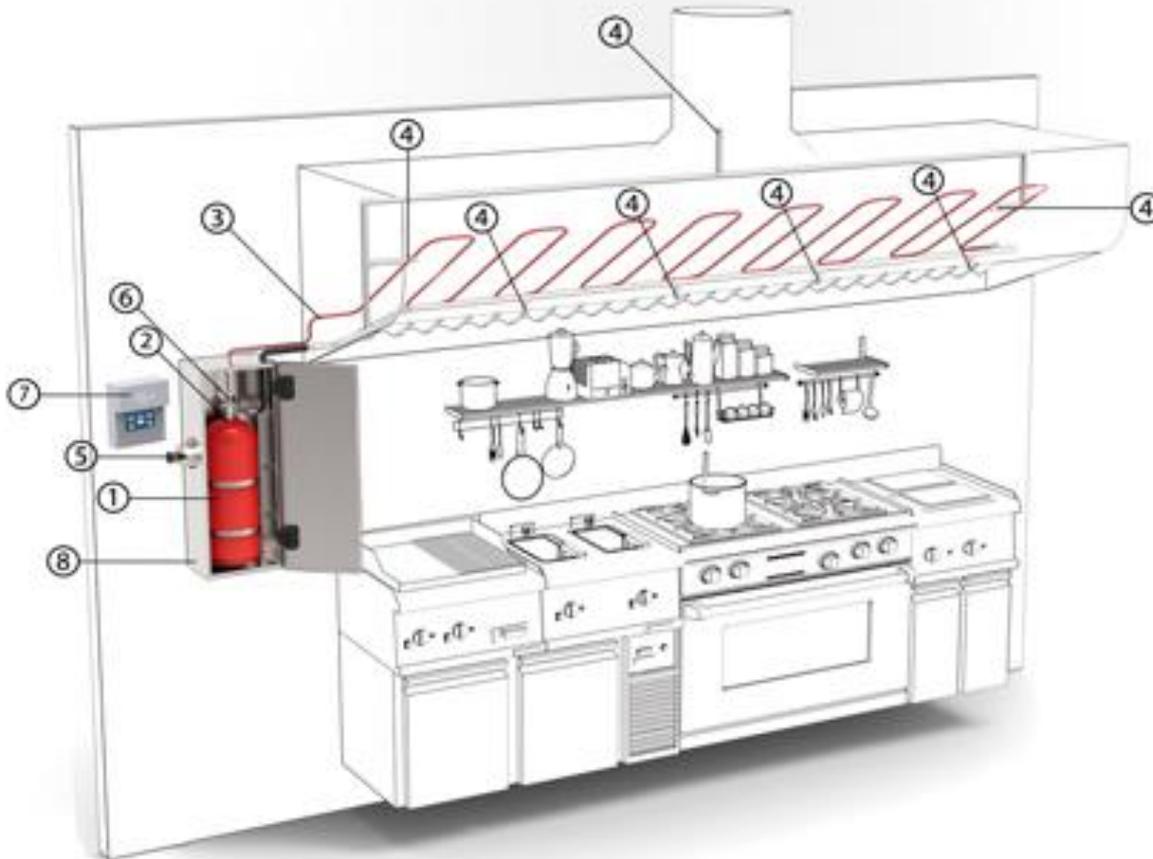
El sistema estará básicamente compuesto por:

- Unidad de almacenamiento de agente extintor más mecanismo de disparo (mecánico o eléctrico), su ubicación estará próxima a la cocina sin exposición directa de calor.
- Sistema de detección asociado al mecanismo de disparo.
- Dispositivo de disparo manual.
- Distribución de tubería para alimentar a las boquillas de descarga (difusores) de agente extintor

Características de los sistemas de extinción automático para campanas de cocina

- Los sistemas de extinción automática de protección en cocinas deben proteger de forma simultánea el conjunto de equipos que forman la misma.
- La activación de los sistemas no debe entrañar ningún riesgo para las personas expuestas a estos.
- Estos sistemas permiten una pronta recuperación de la actividad después de su actuación.
- Los componentes de la instalación son inocuos frente a los alimentos y agua.

Nuestros Sistemas



1. Extintor
2. Indicador de presión
3. Tubo de detección
4. Difusores
5. Pulsador o válvula de disparo manual
6. Sistema de disparo automático
7. Central de cierre del gas (opcional)
8. Armario Contenedor (opcional)

Como funcionan

Nuestro sistema de extinción automática para cocinas es un sistema pre-calculado cargado con un agente químico de última generación presurizado con nitrógeno seco a una presión de 15bar. La detección del sistema se realiza a través de un tubo fabricado en polímeros termoplásticos de última tecnología. Cuando el tubo recibe la acción de la llama éste rompe liberando la presión y permitiendo la apertura de la válvula y consiguiente descarga del agente extintor a través de los difusores. El sistema incluye el cilindro con el agente extintor y el sistema de descarga, el sistema de detección y los difusores de descarga.

Ventajas

- Sistema de **protección total**: el sistema es diseñado para proteger todos los elementos de la cocina con independencia del que origine el fuego.
- Sistema **autónomo**. No precisa ningún tipo de alimentación eléctrica.
- Sistema **automático**. Asegura la protección de la cocina sin necesidad de personal para la activación del sistema. Se garantiza que el sistema este activo durante todo el tiempo.
- Sistema de **rápida respuesta**. Una vez que se detecta el fuego, el sistema extingue el fuego en unos pocos segundos.
- Agente extintor con **pH neutro, no tóxico, biodegradable y no contaminante**.

Central - Inca

Av. Lluc 72

T. 971 504 339

info@proexpci.com

Sucursal - Palma

Real Club Náutico

T. 971 710 541

M. 637 463 900