



SISTEMAS DE SEGURIDAD

Avda. de Madrid, 17 Bajo Nº 4
26.006 LOGROÑO (La Rioja)
Tf.:941 58 43 46 Fax.:941 58 43 47
<http://www.grupositeg.com>



Extinción Automática de Incendios, para Campanas de Cocina

Sistemas de Extinción para diferentes tipos de clientes: Comedores de Colegios, Hoteles, Institutos y Universidades, Restaurantes, Sociedades gastronómicas, Comida rápida, Centros Comerciales, Bares, Cafeterías, etc.

Las altas temperaturas de los aceites y el alto rendimiento de los aparatos, como las freidoras, hacen que la supresión de incendios en las cocinas industriales sea un apartado muy a tener en cuenta por parte de las Ingenierías y la propiedad.

Disponemos de diferentes sistemas para la extinción, en nuestro afán por la Calidad y el Medio ambiente presentamos un único sistema.

Basado en la rapidez de detección y la rápida supresión de los incendios utilizando un agente extintor avanzado para sofocar las llamas y eliminar vapores. El enfriamiento de los aparatos de alto rendimiento tras sofocar las primeras llamas es de vital importancia para evitar la reactivación del fuego.

El agente extintor, en condiciones de elevada temperatura, reacciona con los aceites en un mecanismo conocido como saponificación. De esta forma se genera una capa permitiendo un doble efecto inmediato: Por un lado el **efecto de enfriamiento** del aceite y por el otro una **contención del fuego**. El agente extintor crea una capa protectora encima del aceite que actúa como aislante separándolo del aire e impidiendo la posible reignición. Es fácil de limpiar mediante agua o vapor lo que permite una puesta en marcha de la cocina en pocos minutos.

El agente extintor es una solución acuosa altamente eficaz basada en sales de potasio ideal para **fuegos de aceites de cocinas y grasas de los conductos, campanas y plenums**. No requiere mezclas o diluciones, tal cual se entrega en los sistemas está listo para su uso. Está disponible en varios tamaños de cilindros (12l.y25 l.)

Propiedades del agente extintor :

Para Fuegos de clase F	Uso de concentración nominal 100%
Densidad a 20°C 1,15 ± 0,02 g/ml	Viscosidad a 20°C 1,2 ÷ 2,5 cP
Punto de congelación -2°C	Uso de temperatura mínima 0°C
pH a 20°C 7,8 ÷ 8,7	Temperatura de almacenamiento 0°C ÷ 60°C

La instalación consiste en la instalación de unos difusores de forma individual, para cada aparato (freidora, work, sartenes giratorias, plancha, etc..) dirigidas hacia las zonas concretas de riesgo.

También se instala de forma solapada, difusores para cada área común (conjunto de aparatos bloque de 4 fuegos, etc.)

La Instalación es totalmente personalizada para cada cocina, según la distribución podemos diseñar, instalar y mantener el sistema que más se ajuste a sus necesidades.

