



## SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA CAMPANAS DE COCINA. ELÉCTRICO AUTOMÁTICO CON AGETATO POTÁSICO

De sobra es conocido el riesgo de incendio que existe en las cocinas industriales de restaurantes debido a que se está en contacto directo con el fuego que emiten. Si la sectorización o protección no es la adecuada, un incendio en una cocina puede provocar una autentica catástrofe al propagarse a lugares colindantes. Para evitar estos posibles daños, **I.C.F.** suministra e instala un sistema específicamente diseñado para este tipo de protección, que cubre íntegramente todos los posibles focos de incendio que se pueden dar en este tipo de cocinas, como, extractores, conductos, filtros y los diferentes aparatos de cocción (freidoras, planchas, fogones etc.). El equipo en su totalidad cumple con la Normativa 97/23/EC, EN/849, EN/12094/4, UNE23110-parte 3 y está listado y aprobado por LPCB.

**LPG-ProteK** ha sido específicamente desarrollado para su funcionar de manera automática y autónoma, en la Extinción de Incendios en Campanas de Cocina Industriales, mediante una solución espumógena de gran eficacia.

El sistema se puede activar tanto eléctrica como manualmente.

➤ **Componentes para de Detección Incendio.** Consta de 2 sondas térmicas para Altas Temperaturas, Central de Control eléctrica **LPG-ArtDetec** y pulsadores de Paro y Disparo, así como Sirena/Letrero Extinción Disparada. Cuando se inicia un Fuego, se produce un incremento brusco de la temperatura. Las 2 sondas alcanzan la Tª programada (0-300°C) y se inicia el protocolo de extinción, que finaliza con la activación eléctrica de la válvula y la descarga del agente extintor a través de la red de descarga y los difusores.

**Agente extintor.** Es una solución espumógena con un PH neutro, contenida en un cilindro o botella y presurizada con nitrógeno seco a 15 bar a 20°C. Cuando se activa, la solución acuosa se descarga a través de boquillas difusoras situadas estratégicamente sobre los posibles riesgos de fuego, actuando eficazmente extinguiendo las llamas y aislando del aire las partículas de grasa que están ardiendo. La capa protectora que crea la solución sobre el riesgo, permite enfriar la zona y evitar la posible reignición.

Dependiendo del tipo de campana o de los elementos de cocción a proteger, existen dos capacidades de botellas de agente extintor: de 12 y de 25 litros. Cabe destacar que para una misma campana se pueden utilizar varias botellas con una misma central de control.

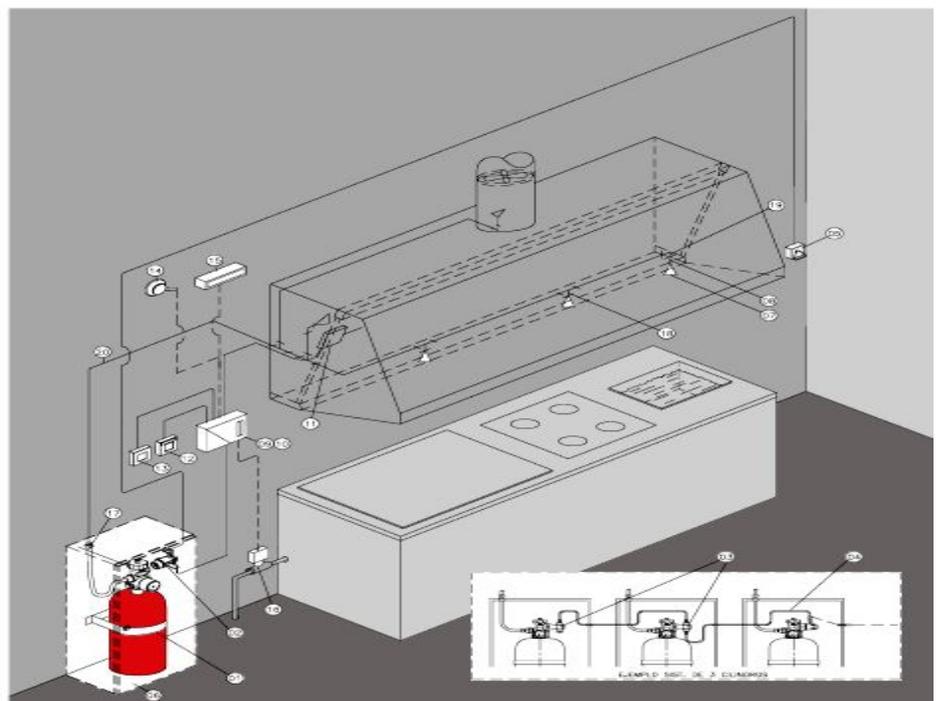
➤ **Red de difusores de descarga.** Los difusores se colocan distribuidos mediante tubería prediseñada en función de su caudal de descarga. Cada tipo de riesgo posee una boquilla específica con un determinado caudal, por ejemplo, existiendo hasta 5 difusores específicos para las freidoras, conductos, filtros, planchas, marmitas, asadores, etc.

Además de los componentes anteriores, se pueden incluir otros como: disparo manual, micro-interruptor para señales eléctricas, válvulas de corte de gas etc.

El sistema **LPG-PoteK** es adaptable con total comodidad a cualquier tipo de cocina existente o nueva. De fácil mantenimiento e instalación, protege nuestra cocina con total fiabilidad las 24 horas al día y los 365 días al año.

### Elementos del sistema

1	Cilindro agente extintor
2	Triple disparo manual
3	Cono
4	Tubo niquelado
5	Tirador manual a distancia
6	Armario
7	Difusor
8	Adaptador articulado
9	Central detección
10	Batería
11	Sonda térmica
12	Pulsador de disparo
13	Pulsador paro
14	Sirena
15	Letrero luminoso
16	Válvula
17	Recto
18	TE
19	Codo
20	Tubo Inax





## SISTEMAS PARA CAMPANA DE COCINA: LPG PROTEK

El riesgo de incendios en las campanas de cocina es elevado, pues el fuego forma parte del entorno. Una buena protección requerirá no solamente apagar el fuego sino también enfriar el aceite para evitar la reignición.

El alcance de la protección debe comprender freidoras, fogones, filtros de la campana y conducto de

extracción de humos.

El nuevo sistema **LPG ProteK** es una buena solución para este tipo de aplicaciones.

A continuación detallamos las ventajas respecto a otros sistemas de detección y extinción de campanas de cocina.

### INSTALACIÓN MÁS RÁPIDA Y FÁCIL

La detección de incendios se hace mediante sonda térmica. No se precisa instalación de placas fusibles, poleas y tubo metálico guía para el tiro del cable.

La instalación necesita una sonda térmica por cada 3 metros lineales de cocina a diferencia del uso de placa de fusible que precisa colocar una sobre cada uno de los elementos (aparatos de control) a proteger.

### PRODUCTO MÁS ECONÓMICO DEL MERCADO

**I.C.F.** es distribuidor e instalador de **LPG**, primera empresa española con tecnología y desarrollo hecho que nos permite ofrecer soluciones económicas en comparación con los productos existentes en otros países.

### AGENTE EXTINTOR NO CORROSIVO

El sistema ofrecido por **I.C.F.** utiliza una solución acuosa con un PH Neutro, a diferencia de otros agentes extintores, que asegura su inocuidad con los metales que se encuentran normalmente en las zonas de cocina.

### REUTILIZACIÓN RÁPIDA

Agente extintor fácil de limpiar lo que permite la utilización de la cocina en pocos minutos.

### ACTIVACIÓN ELÉCTRICA Y MANUAL

Accionamiento manual que permite activar el sistema el primer signo de fuego, antes incluso de que se active automáticamente.

### SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

Válvulas verificadas al 100% que ofrecen un funcionamiento 100% fiable y seguro de todas sus funciones. Están diseñadas y fabricadas por **LPG** e incorporan en su diseño elementos de protección contra activaciones accidentales debido a microfugas.

Además **I.C.F.** dispone de un riguroso Sistema de Calidad totalmente implantado y verificado periódicamente por BUREAU VERITAS.

### FLEXIBILIDAD DE DISEÑO

Flexibilidad en la configuración del circuito ya que se puede diseñar de forma que no interfiera en el flujo de trabajo de la cocina.

El sistema está disponible en varios tamaños (12l. y 25l.) y configuraciones pudiéndose adaptar a cambios en la distribución de aparatos.

Posibilidad de accionar alarmas visuales o acústicas a distancia.

Se puede asociar la descarga de varios recipientes con una sola señal de disparo.

### TAMAÑO REDUCIDO

Tamaño muy reducido en comparación con sistemas basados en la aplicación de CO<sub>2</sub>.

### ACTIVACIÓN PERMANENTE

Detección y extinción activas las 24 horas del día, 365 días del año, con o sin personal ya que muchos incendios se producen con el local vacío por efecto de las brasas que quedan encendidas, freidoras que quedan conectadas, etc...

### NO TÓXICO

Agente extintor no tóxico y no libera vapores tóxicos en la descarga.

### EXTINCIÓN COMPLETA

Extinción del fuego en el aparato de cocción, la campana, el plenum y los conductos.



**I.C.F.EXTINCIÓN, S.L.**

C/ MERIDIANO Nº44, 28850 - TORREJÓN DE ARDOZ (MADRID)

TELF. 91 6773343 / FAX. 91 6773414

[WWW.ICFEXTINCION.COM](http://WWW.ICFEXTINCION.COM) / [INFO@ICFEXTINCION.COM](mailto:INFO@ICFEXTINCION.COM)

