



## SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA CAMPANAS DE COCINA. MECÁNICO AUTOMÁTICO CON ACETATO 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 auténtica 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 NFPA-17ª y está listado y aprobado por UL, ULC, y LPCB.

**SIEX-KP** ha sido desarrollado para funcionar de manera automática y autónoma, no dependiendo de ninguna fuente exterior de energía eléctrica. Tres son las partes fundamentales que componen el sistema:

➤ Componentes para de detección mecánica. Consta de fusibles térmicos, central de control mecánica y cable de acero con codos polea. Cuando un fusible es actuado por el aumento de temperatura, se rompe y a través del cable de acero se envía una señal a la central de control mecánica que activa a su vez neumáticamente la botella donde está contenido el agente extintor.

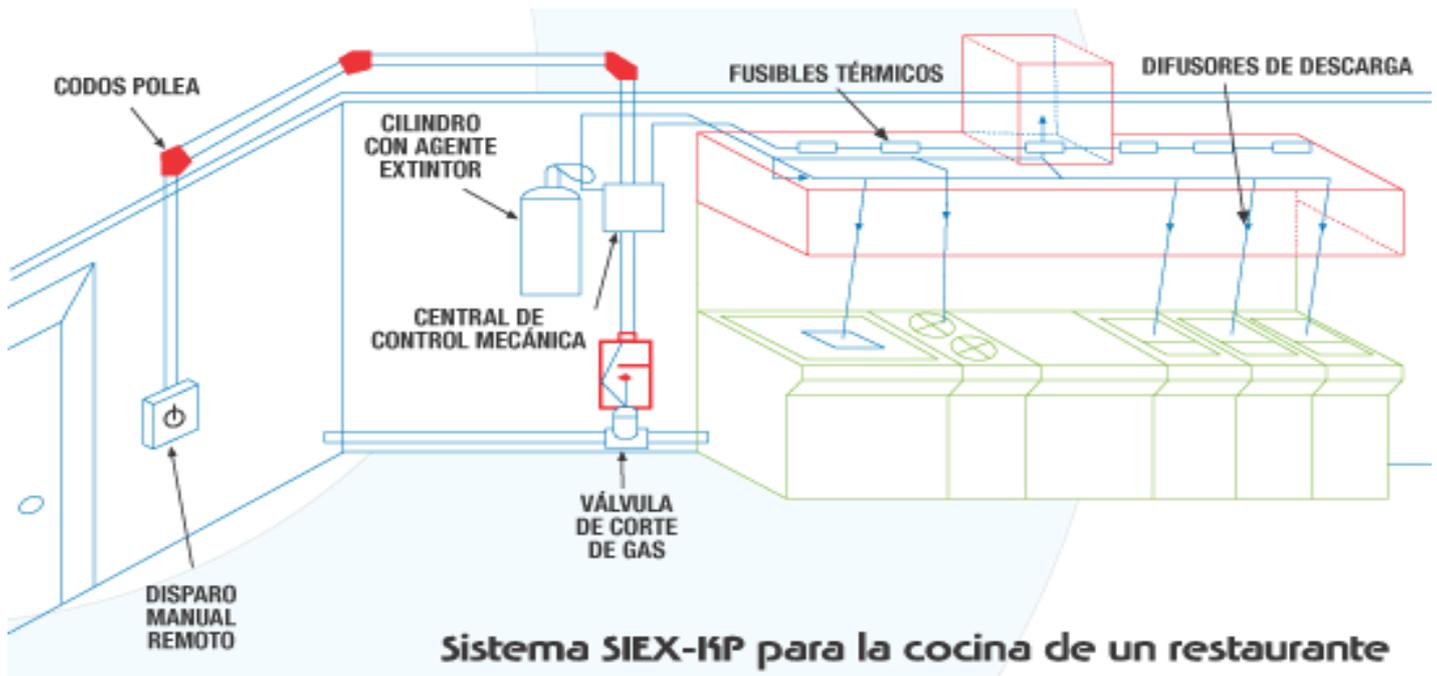
➤ Agente extintor. Es una solución acuosa de acetato potásico con bajo pH, contenida en un cilindro o botella y presurizada con nitrógeno seco a 12 bar. Cuando se activa, la solución acuosa se descarga a través de boquillas difusoras situadas estratégicamente sobre los posibles riesgos de fuego. Se cubren las superficies calientes o inflamables mediante una especie de gel jabonoso que enfría las grasas, separa el combustible del comburente e impide el escape de vapores inflamables. Dependiendo del tipo de campana o de los elementos de cocción a proteger, existen dos capacidades de

botellas de agente extintor: de 14 y de 23 litros. Cabe destacar que para una misma campana se pueden utilizar hasta 7 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, existen difusores específicos para las freidoras, conductos, filtros, planchas, marmitas, 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 SIEX-KP 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.



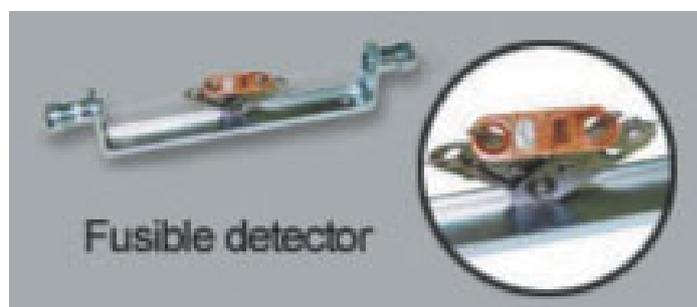


# ICF



Uso exclusivo  
en campanas  
de cocina.  
Autónomo y  
automático

Fácil de limpiar  
después de una  
descarga.  
Solución acuosa  
de acetato  
potásico



Fusible detector



**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)

