



## SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA CAMPANAS DE COCINA NEUMÁTICO AUTOMÁTICO CON SALES DE POTASIO

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 Normativa 97/23/EC, 99/36/EC, UNE-EN 3-7:2004 +A1:2008, está diseñado acorde a Norma NFPA 17A y el Código Técnico de la Edificación (CTE), ensayado en Laboratorio AFITI-LICOF (acreditado por ENAC) y listado y homologado por VDS.

**FireDeTec** 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 neumática como manualmente.

➤ **Detección Incendio.** Se trata de un tubo fabricado en polímeros termoplásticos de última tecnología **FireDeTec**. Cuando el tubo recibe la acción de la llama, éste rompe liberando la presión a la que está sometido, permitiendo la apertura de la válvula del cilindro extintor y la descarga del agente extintor a través de la red de descarga y los difusores. De esta manera se consigue una detección completa e instantánea en cualquier elemento de la cocina a la Temperatura deseada dependiendo de la presión a la que se someta el tubo internamente (15-20bar→105-120°C).

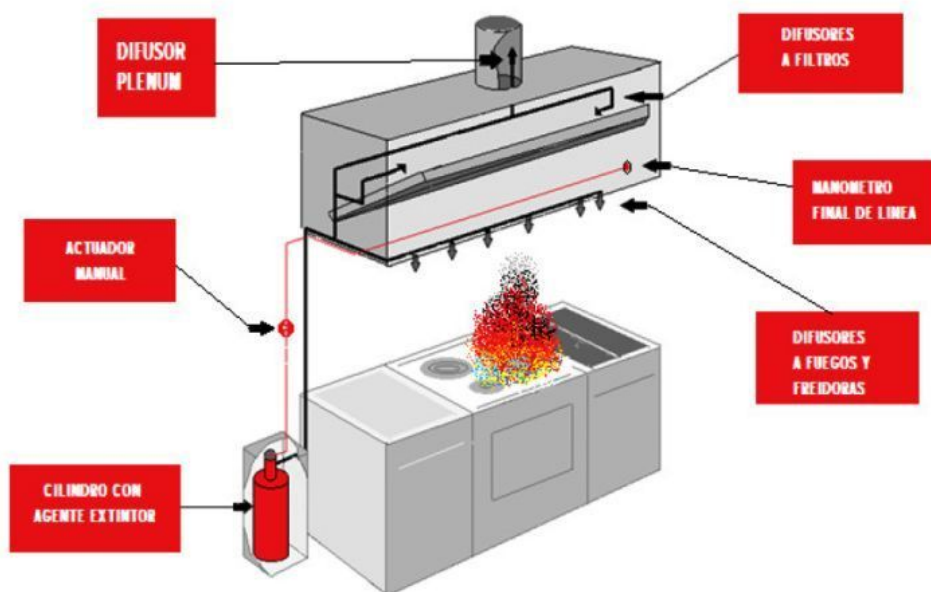
➤ **Agente extintor.** Es una solución espumógena con un PH neutro, contenida en un cilindro o botella de acero inoxidable pintado y presurizada con nitrógeno seco a 15 bar a 20°C. Cuando se activa, la solución acuosa se descarga a través de boquillas difusoras situadas estratégicamente sobre los posibles 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 tres capacidades de botellas de agente extintor: de 9, de 12 y de 25 litros.

➤ **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 3 difusores específicos para las freidoras, conductos, filtros, planchas, marmitas, asadores, woks, etc.

Además de los componentes anteriores, se pueden incluir otros como: disparo manual, armario acero inoxidable, presostato para señales eléctricas, válvulas de corte de gas etc.

El sistema **FireDeTec** 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.





## SISTEMAS PARA CAMPANA DE COCINA: FIREDeTEC

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 los 3 niveles:

conducto de extracción, plenum/filtros de la campana y aparatos (freidoras, fogones, planchas, woks,...). El nuevo sistema **FireDeTec** 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 un tubo termofusible. No se precisa instalación de placas fusibles, poleas y tubo metálico guía para el tiro del cable. Tampoco se necesita cableado eléctrico alguno a ningún elemento.

### PRODUCTO MÁS ECONÓMICO DEL MERCADO

**I.C.F.** es distribuidor e instalador de **GRUPO DE INCENDIOS**, empresa puntera 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 NEUMÁTICA 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, fabricadas y certificadas conforme a la Directiva 97/23/CE y 99/36/CE y homologación **VDS**.

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 (9l., 12l. y 25l.) pudiéndose adaptar a cambios en la distribución de aparatos.

Posibilidad de accionar alarmas visuales o acústicas a distancia.

### 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, biodegradable y no contaminante.

### EXTINCIÓN COMPLETA

Extinción del fuego en los 3 niveles: el aparato de cocción, la campana/plenum y el conducto de extracción.



**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)

