



SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA CAMPANAS DE COCINA AUTOMÁTICO MEDIANTE SPRINKLERS CON ESPUMÓGENO CLASE F

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, 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 LLOYD'S REGISTER (acreditado por ENAC)..

Faexpress 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 especialmente diseñada para fuegos de tipoclase F ideal para fuegos en aceites, grasas vegetales, etc...

➤ **Detección Incendio.** No necesita Sistema de Detección de Incendios y cumple los requisitos en la Normativa actual en cuanto a Sistemas de Extinción Automática de Incendios. No precisa de instalación Eléctrica de ningún tipo.

La detección es llevada a cabo por los mismos elementos encargados de proyectar la solución sobre los riesgos al tratarse de SRPRINKLERS homologados y especiales para cocinas tarados a 141°C. En caso de alcanzar la Temperatura por rotura de la ampolla tarada, el Sistema provocará automáticamente la descarga.

➤ **Agente extintor.** Es una solución espumógena certificada tipo 40F, contenida en un cilindro o botella de acero inoxidable pintado y presurizada con nitrógeno seco a 15 bar a 20°C. Cuando se activa, al romperse la ampolla la solución acuosa se descarga a través del Sprinkler situado 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, podría necesitarse instalar más cilindros de agente extintor: de 9litros.

➤ **Red de rociadores de descarga.** Los rociadores se colocan distribuidos mediante tubería prediseñada en función de su caudal de descarga. La tubería se encuentra presurizada directamente con el Agente Extintor y conectada al Cilindro de 9l.

Además de los componentes anteriores, se pueden incluir otros como: Presostato para la señalización y posterior cierre de Válvula de seguridad de Gas de la Cocina.

El sistema **Faexpress** 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 comprende el Nivel inferior correspondiente a los Riesgos (fogones)

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

INSTALACIÓN MÁS RÁPIDA Y FÁCIL

Al llevarse a cabo la Red de Descarga no es necesaria la Instalación de Sistema de Detección adicional, 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 **FAEX**, empresa puntera española con tecnología y desarrollo hecho que nos permite ofrecer soluciones económicas en comparación con los productos existentes a nivel nacional y de otros países.

AGENTE EXTINTOR DE ALTA EFICACIA

El sistema ofrecido por **I.C.F.** utiliza una solución acuosa de alta eficacia especialmente pensada para fuegos en Cocinas 40F.

REUTILIZACIÓN RÁPIDA

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

ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA

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 SGS.

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 9litros pudiéndose adaptar a cambios en la distribución de aparatos.

Posibilidad de accionar alarmas visuales o acústicas a distancia. Puede instalarse tanto vertical como horizontalmente.

TAMAÑO REDUCIDO

Tamaño muy reducido en comparación con sistemas basados en la aplicación de CO₂.

ACTIVACIÓN PERMANENTE

Detección y extinción activas las 24horas 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.

FÁCIL MANTENIMIENTO

El Mantenimiento de los Sistemas **Faexpres** es Mantenido por su Mantenedor/Recargador autorizado por el Ministerio de Industria de su Comunidad Autónoma según RD 1942/1993, debido a que le cilindro que se utiliza es un Aparato a Presión, manteniéndose de igual manera que cualquier otro Extintor.

