



CTE : CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN

EXTRACTO / RESUMEN / COMENTARIOS DE NORMATIVA EN LO REFERENTE A SISTEMA DE EXTINCIÓN EN CAMPANAS DE COCINA

De Obligado Cumplimiento para Cocinas de Obras Nuevas o Reformas con Proyecto en el ámbito Nacional

C.T.E.-DB-SI: Seguridad en Caso de Incendio / Sección SI-1: Propagación Interior

En la Sección 2, se hace una primera Clasificación de las Cocinas según la Potencia Instalada:

2.- Locales y Zonas de Riesgo Especial.

Los Locales y Zonas de Riesgo especial integrados en los edificios se clasifican conforme los grados de Riesgo Alto, Medio y Bajo según los criterios de la tabla 2.1. siguiente:

Extracto Tabla 2.1. Clasificación de los Locales y Zonas de Riesgo Especial integrados en Edificio

Uso Previsto	Riesgo Bajo	Riesgo Medio	Riesgo Alto
Cocinas según Potencia Instalada (P)	$20 < P \leq 30 \text{KW}$	$30 < P \leq 50 \text{KW}$	$P \geq 50 \text{KW}$

Para el Cálculo de la Potencia Instalada P:

- ✓ Sólo se considerarán los aparatos destinados a la Preparación de Alimentos.
- ✓ Las freidoras y Sartenes basculantes se computarán a razón de 1KW por cada litro de capacidad, independientemente de la Potencia que tengan.
- ✓ Las Instalaciones en Usos Hospitalario o Residencial Público se consideran de Riesgo Especial siempre.
- ✓ En Usos distintos al Hospitalario o Residencial Público no se consideran Locales de Riesgo Especial las cocinas cuyos aparatos estén protegidos con Sistema Automático de Extinción
- ✓ El Sistema Automático de Extinción es de obligada Instalación para Potencias Instaladas (P) superiores a 50KW.
- ✓ El Sistema Automático de Extinción es de obligada Instalación para Potencias Instaladas (P) superiores a 20KW en Usos Hospitalario o Residencial Público (Hoteles, Geriátricos, etc.)
- ✓ Para la protección de los aparatos de cocinas con Sistemas Autom. de Extinción de Incendios es de ayuda el documento "Recomendaciones Mínimas para Sistemas de Extinción para Protección de Cocinas" (julio-2011) elaborado y publicado por TECNIFUEGO-AESPI.

ASÍ PUES, INSTALANDO CUALQUIERA DE LOS SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE EXTINCIÓN QUE ICF, DISTRIBUYE, INSTALA Y MANTIENE, EN SU CAMPANA DE COCINA, LA ZONA QUEDARÍA DESGLASIFICADA, DEJANDO DE CONSIDERARSE ZONA DE RIESGO ESPECIAL Y CUMPLIENDO CON TODA LA NORMATIVA VIGENTE.

Si no se Instala Sistema de Extinción Automático de Incendios o en Uso Hospitalario/Residencial Público:

Los Locales y Zonas de Riesgo Especial integrados en los edificios deben cumplir de acuerdo a su clasificación los criterios de la tabla 2.2. siguiente:

Extracto Tabla 2.2. Condiciones de las Zonas de Riesgo Especial integradas en Edificios

Característica	Riesgo Bajo	Riesgo Medio	Riesgo Alto
Resistencia al Fuego de la Estructura portante	R90	R120	R180
Resistencia al Fuego de Paredes y Techos que separan del resto del edificio	R90	R120	R120
Vestíbulo de Independencia en cada comunicación con el resto del edificio	NO	SI	SI
Puertas de Comunicación con resto del edificio	EI ₂ 45-C5	2xEI ₂ 30-C5	2xEI ₂ 30-C5
Máximo Recorrido de Evacuación hasta una salida del Local	25m	25m	25m

Los Sistemas de Extracción de Humos de las Cocinas deben cumplir además:

- ✓ Las campanas deben estar separadas al menos 50cm de cualquier material que no sea A1 (incombustible).
- ✓ Los conductos deben ser independientes de toda otra extracción o ventilación y exclusivos para cada cocina. Deben disponer de registros para la inspección y limpieza en los cambios de dirección con ángulos mayores de 30° y cada 3m como máximo de tramo horizontal. Los conductos que discurran por el interior del edificio, así como los que discurran por fachadas a menos de 1,5m de distancia de zonas de la misma que no sean la menos EI 30 o de balcones, terrazas o huecos practicables tendrán una clasificación EI 30. No deben existir compuertas cortafuego en el interior de este tipo de conductos.
- ✓ Los filtros deben estar separados de otros focos de calor más de 1,20m si son de tipo parrilla o de gas, y más de 0,50m si son de otros tipos. Deben ser fácilmente accesibles y desmontables para su limpieza, tener un inclinación mayor a 45° y poseer una bandeja de recogida de grasas que conduzca éstas hasta un recipiente cerrado cuya capacidad debe ser menor de 3 l.
- ✓ Los ventiladores cumplirán las especificaciones de la Norma UNE-EN 12101-3:2002 "Especificaciones para aireadores extractores de humos y calor mecánicos" y tendrán una clasificación F₄₀₀ 90.

