

SISTEMAS AUTOMÁTICOS
DE LUCHA CONTRA INCENDIOS EN
COCINAS





Tipo de Riesgo

Las cocinas son recintos, normalmente cerrados y dentro de edificación también destinada a otros usos, en las que se realizan actividades de preparación de alimentos.

Encontramos cocinas en edificios muy diversos, desde viviendas a grandes inmuebles donde se establece un recinto de hostelería.

Los edificios en los que se ubican actividades de hostelería son los más numerosos de entre los que encontramos riesgo de incendio debido a campanas de cocina. Estos son, sobre todo:

- Bares y restaurantes
- Hoteles
- Hospitales
- Actividades de hostelería dentro de edificios destinados a museos, centros culturales, Centros comerciales
- Comedores de colegio o de empresa
- Etc.

Puesto que la preparación de alimentos conlleva, en una gran parte, la utilización de equipamiento capaz de desprender una gran cantidad de calor, incluso llama como es el caso de los fogones de gas, suponen recintos de alto riesgo de incendio, tanto en ellos mismos como, por extensión del incendio, del edificio en su totalidad.

Por ello, es recomendable sobre todo a partir de una potencia media, instalar medios de protección contra incendios.

Focos de incendio

Las cocinas son recintos donde un foco de incendio puede suceder con cierta facilidad.

A los riesgos eléctricos y a las altas temperaturas que desprenden todos los elementos de cocina existentes en ella, hay que sumarle el riesgo que suponen los fogones de gas, el aceite caliente de las freidoras, los riesgos de grasa en horno, filtros, conductos, etc.

Todos estos riesgos pueden actuar en sólidos (envoltorios de todo tipo, trapos,...), líquidos (aceites, detergentes, alcoholes...) y gases inflamables (butano, propano, gas natural).

Solución



Gracias al sistema SIEX-KP se consigue una protección integral del equipamiento de cocina.

Se asegura la protección contra incendios de todos los elementos que conforman la cocina: conducto, filtros y aparatos de cocina, (NFPA 17A).

La detección puede ser mecánica o electrónica; y la extinción se realiza mediante difusores que aportan un caudal del agente adecuado a los requerimientos del riesgo que protegen. En función de las necesidades los difusores aportan o un caudal, que pueden necesitar riesgos como un fuego de cocina, o dos caudales que puede requerir una freidora.



**completa autonomía
mediante detección y
extinción**

Elementos protegidos con un único equipo

- CAMPANAS
- CONDUCTOS DE EXTRACCIÓN INDIVIDUALES Y COMUNITARIOS
- FOGONES
- PLANCHAS
- FREIDORAS
- PARRILLAS
- SALAMANDRAS
- WOKS
- ETC.

Componentes SIEX-KP

CILINDROS

SIEX cuenta con varios tamaños de contenedores para la solución acuosa, adecuados a los diferentes tamaños de cocinas/campanas existentes en hostelería. De esta manera logramos ofrecer un precio competitivo y adecuado a las necesidades. Cilindros de solución de diversas capacidades.

- Cocinas reducidas: Cilindros de 14 litros.
- Cocinas grandes: Cilindros de 23 litros.
- Cocinas muy grandes: combinación de cilindros conectados en serie.

VÁLVULA DE CORTE DE GAS:

El gas es un elemento de riesgo adicional, gracias a este instrumento se bloquea el abastecimiento eliminando dicho riesgo.

MICROINTERRUPTOR:

Interrumpe el suministro de electricidad en la cocina. De este modo, en el momento de la detección del incendio, el equipamiento eléctrico deja de funcionar y el conducto de extracción puede pararse automáticamente, así como también los aparatos eléctricos.

La activación puede producirse por la detección, pero también mediante tiradores manuales remotos. Su configuración dependerá del sistema de detección escogido.

CARACTERÍSTICAS DEL AGENTE PROTECTOR

La solución jabonosa contenida en el cilindro se descarga con seguridad sobre los riesgos, cubriendo las superficies calientes, inflamables o en ignición, formando un gel jabonoso que enfría las grasas, separa el combustible del comburente (O₂) e impide que los vapores inflamables se escapen.

INOCUO PARA LA SALUD

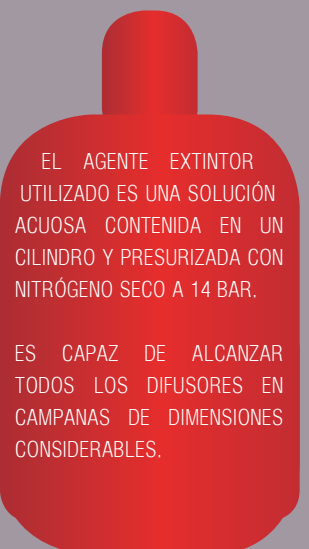
La solución acuosa del sistema SIEX-KP no emite vapores que al ser respirados sean tóxicos, factor muy importante a tener en cuenta puesto que las cocinas son lugares donde es probable que, en caso de producirse un incendio, estén ocupadas. En caso de contacto con la piel, el agua corriente es suficiente tanto para su limpieza como para evitar reacciones que puedan suponer algún tipo de lesión.

FACILIDAD DE LIMPIEZA

Una vez extinguido el fuego la limpieza de la campana es muy sencilla. Con un simple paño o bayeta humedecida en agua se retirarían los restos de agente extintor vertido sobre los diferentes elementos. Ni la mezcla acuosa ni el gel resultante dañan el acero inoxidable ni dejan ningún residuo.

EFFECTIVIDAD

Puesto que las cocinas pueden llegar a ser lugares donde se alcancen temperaturas elevadas, otro factor a tener en cuenta es el baremo de temperaturas a las que la solución sigue siendo efectiva. La solución del sistema SIEX-KP es efectiva el rango de temperaturas desde los -5°C hasta los 65°C



EL AGENTE EXTINTOR UTILIZADO ES UNA SOLUCIÓN ACUOSA CONTENIDA EN UN CILINDRO Y PRESURIZADA CON NITRÓGENO SECO A 14 BAR.

ES CAPAZ DE ALCANZAR TODOS LOS DIFUSORES EN CAMPANAS DE DIMENSIONES CONSIDERABLES.

DETECCIÓN

MECÁNICA

La detección y activación se realiza mediante fusibles térmicos conectados a la central de control mecánica mediante cable de acero. En caso de foco de incendio, las elevadas temperaturas producidas provocarían una ruptura de los fusibles que abrirían las tijeras que los sujetan provocando un destensamiento del cable. Éste, conducido hasta la central mecánica mediante codos polea, transmite un impulso el cual provoca el disparo de la botella y la consiguiente rociado de los riesgos mediante los difusores.

Esta opción permite contar con un sistema autónomo de detección, no dependiente de ninguna fuente de alimentación exterior. Además, SIEX cuenta con fusibles adecuados a varios riesgos con diferentes temperaturas de reacción.

ELECTRÓNICA

Opción adecuada en aquellos edificios ya dotados de central eléctrica, normalmente por contar más sistemas de detección y protección contra incendios.

La detección y activación se realiza mediante sondas térmicas o detectores tipo fenwal conectados directamente a una central de incendios. La activación se produce mediante señal eléctrica emitida por la central una vez detectado el peligro y recogida por la electroválvula solenoide de la que se dota a la botella.

Ventajas

- **No daña el equipamiento ni las superficies de acero inoxidable.**
- **Agente de fácil limpieza**
- **Seguro para las personas. No tóxico.**
- **No conduce la electricidad**
- **Ahorro económico. Precio muy competitivo**
- **No nubla la visión**
- **Agentes ecológico**

Nuestro compromiso

VARIEDAD DE SISTEMAS

SIEX cuenta con la más amplia gama de productos y sistemas para adaptarse a las diferentes necesidades.

PRECIO COMPETITIVO

La optimización en todos nuestros procesos, nos hacen ser cada día más competitivos a nivel mundial.

INGENIERÍA ESPECIALIZADA

La alta cualificación del personal, aseguran el mejor servicio para los clientes; tanto en el asesoramiento técnico para la elección del sistema, como en la resolución de cualquier problema que pueda surgir tras la instalación. La amplia experiencia y una trayectoria de grandes obras exitosas nos avalan.

INNOVACIÓN

A la vanguardia en innovación de cada producto que desarrollamos, asegurando las características técnicas ofertadas.

GARANTÍA DE CALIDAD

Todos los productos cumplen con las más altas exigencias de calidad y cuentan con homologaciones oficiales de nivel internacional.



OTROS RIESGOS ESPECIALES PROTEGIDOS POR SIEX:

ESTACIONES DE SERVICIO

ARCHIVOS Y BIBLIOTECAS

CPD's

CABINAS DE PINTURA

CUADROS ELÉCTRICOS

COCINAS INDUSTRIALES

MARINA

TURBINAS Y GENERADORES

TÚNELES DE CARRETERA

PLANTAS DE GAS NATURAL

SALAS LIMPIAS

TÚNELES DE CABLES

CENTROS DE TELECOMUNICACIONES

HOTELES

HOSPITALES

COLEGIOS

ESTACIONES DE TREN Y METRO

TRENES

TRANSFORMADORES

PLATAFORMAS OFF-SHORE

PLANTAS TERMO-SOLARES

MÁQUINAS-HERRAMIENTA

INDUSTRIA DE LA IMPRESIÓN

VEHÍCULOS

EDIFICIOS HISTÓRICOS

PROCESADO DE MADERA

PARKING ROBOTIZADO

AEROGENERADORES

ACERÍAS

CINTAS TRANSPORTADORAS

OIL & GAS

BOMBAS DE GAS

INDUSTRIA MADERERA



**C/ Merindad de Montija, 6
P.I. Villalonquejar
09001 Burgos (SPAIN)**

**tlfno: +34 947 28 11 08
fax: +34 947 28 11 12**



**siex@siex2001.com
www.siex2001.com**

