



SISTEMA FIJO DE EXTINCIÓN  
CON DETECCIÓN

# ELECTRÓNICA

para COCINAS INDUSTRIALES

PROTECCIÓN  
CONTRA INCENDIOS

# LA SOLUCIÓN IDÓNEA PARA COCINAS



Cada día con más frecuencia, restaurantes y todo tipo de edificios que cuentan con grandes cocinas demandan protecciones específicas contra incendios. Se busca, por una parte, salvaguardar bienes y personas ante estos focos potenciales de deflagraciones y, por otra, una extinción eficaz que minimice los tiempos de parada sin comprometer la salubridad del recinto.

Estas instalaciones trabajan con fuego en entornos de abundancia de combustible (gas, aceites, grasas, etc.); proximidad que puede originar y propagar fácilmente un incendio de graves consecuencias.

El sistema SIEX-KP es adaptable con total comodidad a cualquier tipo de cocina ya existente o nueva. De fácil mantenimiento e instalación, protege estas instalaciones con total fiabilidad las 24 horas al día y los 365 días al año.

# PROTECCIÓN IMPRESCINDIBLE EN GRANDES INSTALACIONES

SIEX-KP es la solución definitiva para el control de incendios en grandes cocinas. Su sistema permite la detección del fuego y su inmediata extinción al actuar directamente sobre todos los focos existentes, evitando que el fuego pueda propagarse causando daños mayores.

La extinción se produce de forma instantánea mediante la descarga de una solución acuosa. Ésta es totalmente inocua, no genera residuos de descomposición ni causa daños a los equipos. Tras la actuación del agente, basta con pasar un paño húmedo para que las superficies afectadas vuelvan a estar operativas.

SIEX -KP se adapta a todos los riesgos existentes en las cocinas protegiendo con eficacia equipos de gran valor como fogones, planchas, freidoras, parrillas de toda clase, salamandras, wok, etc. De la misma manera, se protegen otros espacios (con igual peligrosidad) como son: **conductos de extracción** y **filtros de campanas**.

La detección se produce de forma independiente mediante un sistema de detección electrónica instalado conjuntamente con el sistema de extinción de incendios.

Tras la detección y la activación de la central electrónica, el agente recorre las tuberías en pocos segundos y se dispersa por los difusores colocados en los focos de incendio, cubriendo todos los riesgos protegidos para salvaguardar estos equipos de la posible extensión del fuego.



El equipo en su totalidad cumple con la NFPA-17<sup>a</sup> y está aprobado por UL, ULC y LPCB.



## COMPONENTES



## DETECCIÓN

El mecanismo de detección diferencia nuestros sistemas SIEX-KP al permitir elegir entre componentes eléctricos o mecánicos. De la opción elegida dependerá la activación del equipo contra incendios y ésta estará condicionada por las características del local.

Cuando se opta por un sistema de **DETECCIÓN ELECTRÓNICA**, el equipo a instalar consta de sondas térmicas o detectores tipo Fenwall que se conectarán directamente con la **CENTRAL ELECTRÓNICA**.

(estos componentes no se incluyen en el sistema contra incendios)

La activación se produce mediante una electroválvula situada en el propio cilindro de solución acuosa. Es la opción más cómoda y accesible cuando el edificio ya cuenta con una instalación general de este tipo.

LA ACTIVACIÓN SE PRODUCE GENERALMENTE MEDIANTE ESTE SISTEMA, PERO PUEDE SER ACCIONADO DIRECTAMENTE CON UN DISPARO MANUAL (SUMINISTRADO CON EL SISTEMA) ANTES DE QUE SE PRODUZCA LA LOCALIZACIÓN AUTOMÁTICA DEL FUEGO.

## VÁLVULAS DE CORTE DE GAS

Cuando se protegen fogones, es esencial cortar el suministro de combustible para que el fuego no siga reavivándose. Este mecanismo puede incorporarse a SIEX-KP para conseguir cerrar el abastecimiento de gas tras producirse la detección y activación del sistema. SIEX ofrece una amplia variedad de modelos para adaptarlos a los diferentes diámetros de tubería.

## AGENTE EXTINTOR

Es una solución acuosa de acetato potásico con bajo pH. 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 un gel jabonoso que enfría las grasas, separa el combustible del comburente e impide el escape de vapores inflamables. Tras la extinción del incendio, las superficies cubiertas con el agente se limpian de forma muy sencilla, como si de un jabón corriente se tratara.

## CILINDROS

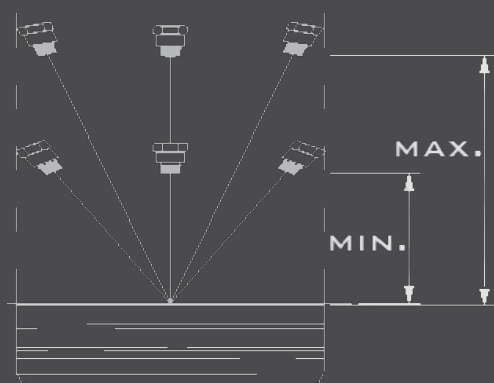
SIEX-KP suministra dos capacidades de botellas, de 14 ó 23 litros, con las que habitualmente quedan cubiertos todos los riesgos de una cocina industrial estándar. Para la protección de espacios mayores, pueden instalarse los cilindros necesarios conectados en batería. Para una misma campana se pueden utilizar hasta 7 botellas con una misma central de control.

El agente extintor contenido en un cilindro o botella se presuriza con nitrógeno seco a 12 bar.

### CILINDROS SIEX-KP

CAPACIDAD	14 l.	23 l.
CAUDALES	de 1 a 11	de 12 a 18
DIÁMETRO DE SALIDA	3/8"	3/4"
PESO CON CARGA	38.5 Kg	50 Kg
CÓDIGO	KSX-14	KSX-23

## DIFUSORES



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 y cobertura, por ejemplo, existen difusores específicos para las freidoras, conductos, filtros, planchas, marmitas, etc.

El difusor se instala en un rango de alturas concreto y característico de cada boquilla. También debe ser enfocado de forma precisa en función de la disposición del riesgo a proteger.

# ¿CÓMO SE ELIGE EL SISTEMA?

## EQUIPOS A PROTEGER

En primer lugar, se seleccionan los equipos a proteger anotando sus dimensiones, puesto que de ello dependerá el caudal necesario de agente para protegerlo.

Existen tres clases de riesgos a tener en cuenta: electrodomésticos, campanas con filtros simples o en “V” y conductos de extracción de sección rectangular o circular.

## ELECCIÓN DE DIFUSORES

Cada riesgo que se protege necesita un caudal específico y éste a su vez de un difusor especial para cada aparato que se adapte al mismo. SIEX suministra toda la gama de difusores especiales para cada electrodoméstico y sus diferentes medidas.

## SELECCIÓN DE LOS CILINDROS

Una vez calculado el número de caudales necesarios para la protección completa de la cocina, es fácil seleccionar el tipo de cilindro necesario para cubrir el riesgo.

- **Hasta 11 caudales, es suficiente un cilindro de 14 litros para la extinción total del incendio.**
- **Hasta 18 caudales, la opción más efectiva es proteger el riesgo con un cilindro de 23 litros.**
- **Para caudales superiores se sumarán los cilindros manteniendo estas mismas proporciones.**



*CADA RIESGO PROTEGIDO REQUIERE UN CAUDAL QUE DEPENDE DEL EQUIPO A PROTEGER Y SUS MEDIDAS.*

## **PRUEBAS Y MANTENIMIENTO**

Tras la instalación del sistema, que resulta de suma sencillez por el uso de su detección electrónica, es muy aconsejable que sea probado según lo indicado en el manual de instalación. Las pruebas determinan que el sistema ha sido correctamente instalado y funcionará como ha sido previsto.

SIEX recomienda un mantenimiento, al menos semestralmente, de acuerdo con el manual de instalación.

# VENTAJAS

## VERSATILIDAD

SIEX se adapta a las necesidades de cada protección para optimizar los componentes y los recursos. El sistema se diseña concretamente para cada proyecto adaptando detección, difusores y cilindros para cada caso particular.

## AMPLIA PROTECCIÓN

SIEX-KP ofrece la posibilidad de proteger cocinas de gran tamaño, permitiendo la colocación de hasta 20 difusores. El sistema de detección puede contar con un cable de hasta 37 metros y más de 20 codos polea para la distribución de todo el recinto.

## GRAN EXPERIENCIA

La dilatada experiencia de SIEX en la protección de cocinas nos permite asesorar sobre todas las opciones válidas para cada proyecto. Nuestro fin es ofrecer la mejor protección que permita una operatividad ininterrumpida de su cocina salvaguardándola de cualquier percance.

## LIMPIEZA

Tras la descarga del agente, su limpieza es muy sencilla, basta con limpiar los equipos afectados de igual forma que en una limpieza convencional. El agente se elimina sin dificultad de las superficies con un simple paño.

## SEGURIDAD

El agente destinado a la protección de cocinas está especialmente concebido para estos espacios. SIEX-KP no representa ningún riesgo ni para los usuarios ni para la preparación de los alimentos una vez eliminado el agente, respetando las medidas higiénico-sanitarias que requiere el lugar.



# APLICACIONES

El sistema SIEX-KP ha sido diseñado para proteger efectivamente cualquier aparato de riesgo existente en la cocina.

Sus aplicaciones más habituales son:

- *CAMPANAS*
- *CONDUCTOS DE EXTRACCIÓN*
- *FOGONES*
- *PLANCHAS*
- *FREIDORAS*
- *PARRILLAS*
- *SALAMANDRAS*
- *WOKS*
- *ETC..*

## **SIEX**

**C. MERINDAD DE MONTIJA Nº 6  
P.I. VILLALONQUÉJAR 09001  
BURGOS (SPAIN)**

**TLFNO: +34 947 28 11 08  
WEB: WWW.SIEX2001.COM**

SIEX® es una marca registrada.

La documentación descrita en este documento es únicamente orientativa. Para la instalación de todos los sistemas SIEX, debe recurrirse a la información técnica. SIEX no se hace responsable de la utilización que terceros puedan dar a esta información. SIEX se reserva el derecho a realizar cualquier cambio tanto en las capacidades como en las características de sus equipos.