



SISTEMA FIJO DE EXTINCIÓN
CON DETECCIÓN

MECÁNICA

para COCINAS INDUSTRIALES

PROTECCIÓN
CONTRA INCENDIOS

LA SOLUCIÓN IDÓNEA PARA COCINAS



Cada día con más frecuencia, restaurantes, hoteles y todo tipo de edificios que cuentan con cocinas industriales demandan protecciones específicas contra incendios que proporcionen la máxima protección contra el fuego. Se busca, por una parte, salvaguardar bienes y personas ante estos focos potenciales de fuego y, por otra, una extinción eficaz que minimice los tiempos de parada sin comprometer la higiene 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 que puede acabar con el negocio o actividad.

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

SISTEMA COMPLETO Y COMPACTO DE DETECCIÓN Y EXTINCIÓN

SIEX-KP es la solución definitiva para el control de incendios en cocinas industriales. Permite la detección del fuego y su inmediata extinción al actuar directa y simultáneamente sobre todos los focos existentes, incluso en la campana y el conducto de extracción, evitando que pueda propagarse causando daños mayores.

La extinción se produce de forma instantánea mediante la descarga de una solución acuosa. Ésta es totalmente inocua e inofensiva, no genera residuos de descomposición ni causa daños a los equipos de cocina. Tras la actuación del agente, basta con pasar un paño húmedo para que las superficies afectadas vuelvan a estar limpias y operativas. En pocos minutos (después de la extinción) la cocina está lista para seguir funcionando con normalidad.



SIEX-KP se adapta a todos los elementos existentes en las cocinas protegiendo con eficacia equipos de gran riesgo 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, FILTROS DE CAMPANAS y PLENUMS.**

Puede funcionar mecánicamente, sin necesidad de suministro energético externo: una red de detectores térmicos conectados mediante cables tensionados activa el equipo de extinción cuando se manifiesta un foco de calor de temperatura superior a la prevista, produciendo un fuego.

El equipo en su totalidad cumple con la NFPA-17A y está aprobado por UL, ULC, y LPCB.



COMPONENTES



DETECCIÓN

El mecanismo de detección diferencia nuestro sistema SIEX-KP, al permitir elegir entre componentes eléctricos o mecánicos. En ambos casos se consigue la máxima fiabilidad en el funcionamiento de este equipo.

El más utilizado para la protección de cocinas es el **SISTEMA DE DETECCIÓN MECÁNICA**, dada la facilidad de instalación y mantenimiento, unido a sus excelentes resultados y fiabilidad.

Consta de fusibles térmicos, CENTRAL DE CONTROL MECÁNICA y cable de acero tensado con codos polea. Cuando un fusible es activado por el aumento de temperatura producido por un fuego, se rompe y, a través del cable de acero, se envía una señal a la central de control mecánica, que activa neumáticamente la botella donde está contenido el agente extintor.

SIEX-KP PUEDE SER ACCIONADO DIRECTAMENTE CON UN DISPARO MANUAL EN CASO DE QUE SEA NECESARIO.

VÁLVULAS DE CORTE DE GAS

Cuando se protegen fogones, es esencial cortar el suministro de combustible para que el fuego, una vez extinguido, no vuelva a reavivarse, ni acumule grandes cantidades de gas. Este mecanismo puede incorporarse al sistema 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.

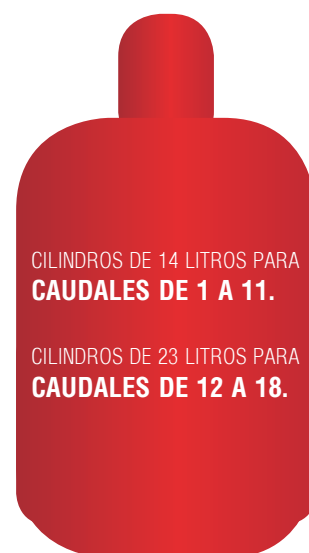
AGENTE EXTINTOR

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 formando un gel jabonoso que enfría las grasas y aceites, 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.

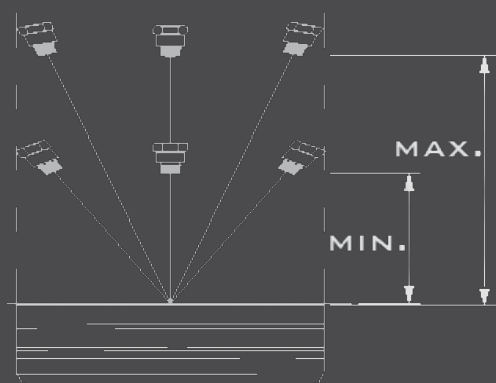
CILINDROS

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, permitiendo la máxima flexibilidad en el diseño de estos sistemas.

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



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, quemadores, etc.

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

¿CÓMO SE ELIGE EL SISTEMA?

EQUIPOS A PROTEGER

En primer lugar, se analizan 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 recomendada 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, las pruebas necesarias para la verificación de su correcta instalación son extraordinariamente cómodas y rápidas. De esta manera es muy fácil garantizar su correcto funcionamiento.

La simplicidad de sus componentes y del sistema hace que sea muy sencillo de mantener, incluso con una mínima formación.

VENTAJAS

AUTONOMÍA

SIEX-KP funciona sin aporte energético externo utilizando la detección mecánica, que garantiza la activación de la extinción en cualquier circunstancia (incluso con cortes de luz y explosiones). No requiere un gran mantenimiento para su correcta operatividad, permaneciendo activo y listo ininterrumpidamente.

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 humedecido con agua corriente.

GRAN EXPERIENCIA

Nuestra dilatada experiencia 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 ininterumpida de su cocina, salvaguardándola de cualquier percance.

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 exigidas.

AMPLIA PROTECCIÓN

SIEX-KP ofrece la posibilidad de proteger cocinas de gran tamaño. 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.

VERSATILIDAD

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

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 INDIVIDUALES Y COMUNITARIOS*
- *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.