

SIEX-KP

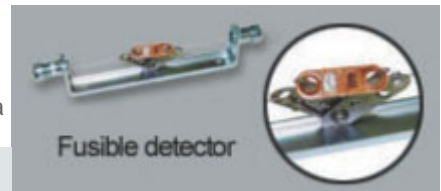
"Sistema de detección y extinción para campanas de cocina"

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, **SIEX** suministra 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 NFPA-17ª y está listado y aprobado por UL, ULC, y LPCB.

SIEX-KP ha sido desarrollado para funcionar de manera automática y autónoma, no dependiendo de ninguna fuente exterior de energía eléctrica. Tres son las partes fundamentales que componen el sistema:

- **Componentes para de detección mecánica.** Consta de fusibles térmicos, central de control mecánica y cable de acero con codos polea. Cuando un fusible es actuado por el aumento de temperatura, se rompe y a través del cable de acero se envía una señal a la central de control mecánica que activa a su vez neumáticamente la botella donde está contenido el agente extintor.

- **Agente extintor.** Es una solución con bajo pH, contenida en un cilindro o nitrógeno seco a 12 bar. Cuando se descarga a través de boquillas estratégicamente sobre los posibles las superficies calientes o inflamables jabonoso que enfría las grasas, separa e impide el escape de vapores tipo de campana o de los elementos dos capacidades de botellas de litros. Cabe destacar que para una utilizar hasta 7 botellas con una misma



Fusible detector

acuosa de acetato potásico botella y presurizada con activa, la solución acuosa se difusoras situadas riesgos de fuego. Se cubren mediante una especie de gel el combustible del comburente inflamables. Dependiendo del de cocción a proteger, existen agente extintor: de 14 y de 23 misma campana se pueden central de control.

- **Red de difusores de descarga.** 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, por ejemplo, existen difusores específicos para las freidoras, conductos, filtros, planchas, marmitas, etc.

Además de los componentes anteriores, se pueden incluir otros como: disparo manual, micro-interruptor para señales eléctricas, válvulas de corte de gas etc.

El sistema SIEX-KP 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.

