



EXTINÇÃO AUTOMÁTICA DE INCÊNDIOS PARA COZINHAS INDUSTRIAIS



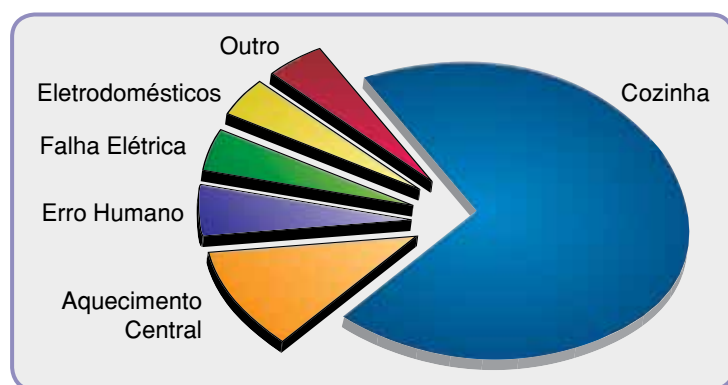
A solução ideal para proteção
contra incêndios na sua
cozinha industrial



Proteção em Cozinhas

Os incêndios são um dos maiores riscos da indústria hoteleira e de restauração. Segundo dados de 2010 das empresas seguradoras, todos os dias 5 empresas do setor hoteleiro sofrem danos causados por incêndio com origem nas suas instalações de confeção de alimentos com implicações económicas anuais de milhões de euros.

O dono do estabelecimento ou quem o explora, é o responsável por avaliar o risco e implementar as medidas necessárias para prevenir e proteger as instalações de forma eficaz face a um incêndio.



Dotar uma cozinha industrial de um sistema automático de proteção contra incêndios, significa um investimento inferior a 5% do total da obra.

Esse investimento vai evitar perdas económicas muito significativas, sendo que, na maioria das vezes, o estabelecimento continua com a sua atividade depois da descarga do nosso sistema de extinção.

Normativa

- A normativa aplicável é o regulamento técnico de sistemas contra incêndios em edifícios, portaria 1532/2008, (RT-SCIE) artº 175 – “Sistemas fixos de extinção automática de incêndios por agente extintor diferente da água”, ponto 2 - “Devem ainda ser protegidos por sistemas deste tipo as cozinhas cuja potência total instalada nos aparelhos de confeção de alimentos seja superior a 70 kW”.
- O sistema Black Diamond cumpre com a normativa vigente, tanto a nível nacional como internacional e foi desenhado de acordo com as normativas NFPA 17A e UL300.



Funcionamento

O sistema de extinção está desenhado para atuar quando se deteta um incêndio, realizando a descarga do agente extintor sobre os equipamentos de confeção, sobre os filtros e nas condutas de extração.



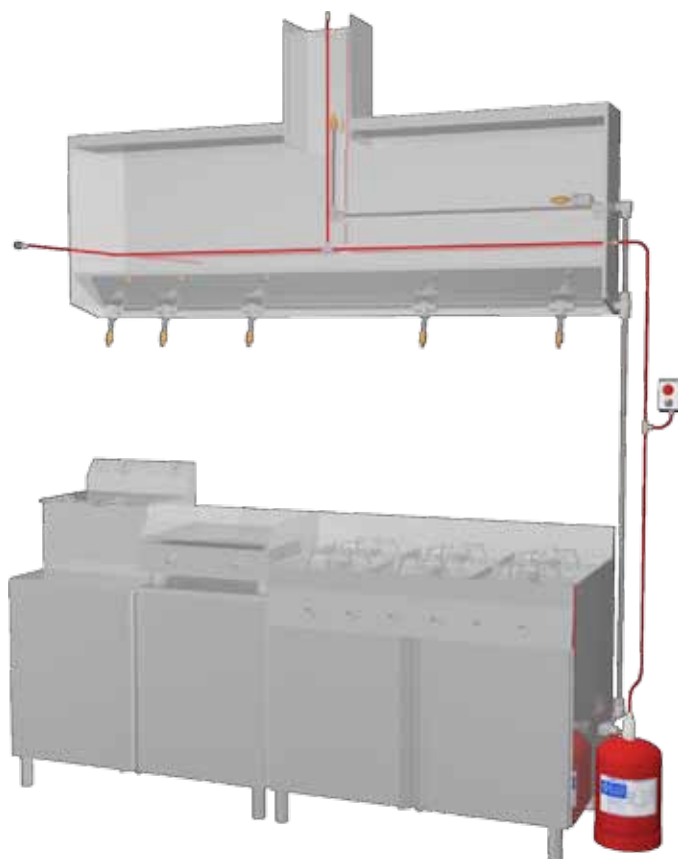
Sistema de Detecção

O sistema Black Diamond dispõe de duas soluções Pneumétrico ou Elétrico para detetar o início de um incêndio. Qualquer das soluções é disposta linearmente ao longo de todo o filtro e condutas de extração, esta é a diferença para os demais sistemas do mercado com deteção pontual.

Ambas cumprem com a regulamentação vigente e são adequadas para instalação em todo o tipo de cozinhas industriais.

Ativação Pneumática

- É composta por um tubo flexível pressurizado, desenhado para ativar o sistema à temperatura de 120°C. A linha de deteção instala-se ao longo de todo o filtro e condutas de extração.
- Quando na proximidade do tubo é gerada uma temperatura de ativação, produz-se uma perfuração nessa zona, com a respetiva perda de pressão que ativa o sistema e a descarga do agente extintor por todos os difusores, sem necessidade de energia elétrica.



Ativação Elétrica

Tem duas componentes principais, por um lado a deteção linear com possibilidade de detetar diferentes temperaturas, por outro, uma central de deteção de incêndios convencional (EN54-2, EN54-4 e EN12094-1) que gere todo o sistema e possibilita a instalação de alarmística, intercomunicação com SADI do edifício, controlo de eletroválvulas de corte de gás, etc... bem como deteção cruzada e botão de encravamento do sistema possibilitando a intervenção humana antes da descarga.



Sistema de Extinção

Uma vez o sistema ativado, de forma pneumática ou elétrica, o agente extintor baseado em sais de potássio sairá pelos diferentes difusores que protegem a cozinha industrial.

Cada zona de risco contará com um difusor específico, protegendo desta maneira, o interior da campânula, as condutas de extração e cada um dos equipamentos de confeção como grelhadores, fogões, fritadeiras, etc...

Para além da sua capacidade extintora, outras grandes vantagens deste agente aquoso residem em não ser corrosivo, ser de fácil limpeza permitindo a continuidade da atividade em menos de uma hora*; e apresentar um efeito nulo nas pessoas e meio ambiente.

* tempo calculado a partir de incêndios reais extintos com este sistema



Tecnilab, SA

Sede: Rua Gregório Lopes LT 1512 B, 1449 - 041 Lisboa Portugal
Tel.: 21 722 08 70 Fax: 21 726 45 50 Email: geral@tecnilab.pt

Filial: Norte: Ermesinde - Porto Tel.: 22 906 92 50 Email: porto@tecnilab.pt

www.tecnilab.pt

