



R-102 - ANSULEX™
SISTEMAS PARA DETECÇÃO & EXTINÇÃO
DE INCÊNDIOS EM COZINHAS INDUSTRIAIS

R-102

SOLUÇÃO ÚNICA PARA DETECÇÃO E EXTINÇÃO DE INCÊNDIOS NA INDÚSTRIA DE RESTAURAÇÃO

As cozinhas industriais são potencialmente perigosas em termos de incêndios. A sua protecção com meios automáticos de extinção é pois um acto natural, já que os três factores que constituem o fogo:

① combustível / ② calor / ③ oxigénio, estão sempre presentes nestes locais.

A extinção deste tipo de incêndios é todavia difícil, não só porque as cozinhas industriais tendem a ser complexas, com hottes de grandes dimensões, condutas de extracção e filtros com acesso difícil e uma grande profusão de equipamentos de confecção, como também, na maioria das vezes, o pessoal que as conduz não dispõe de treino especializado para a extinção de incêndios.

A acumulação de gorduras e a existência de óleos combustíveis, em presença do fogo, são factores suficientes para darem lugar a um incêndio, que poderá fazer perigar a continuidade do funcionamento destes locais de produção. Daí a importância de se detectarem e combaterem automaticamente estes focos de incêndio, cujo descontrolo poderá pôr em causa a integridade física das pessoas ou mesmo afectar as restantes infra-estruturas.

Para lidar com este problema muito específico, a Tecniquitel, projecta, fornece e instala o sistema Ansul **R-102**, uma referência Mundial neste tipo de sistemas.

R-102

Protecção efectiva na detecção & extinção de incêndios em cozinhas industriais

Os sistemas Ansul **R-102** são actuados mecanicamente, através de uma central instalada no interior da cozinha. Utilizam como agente de extinção o **ANSULEX™**, um composto líquido à base de sais orgânicos e potássio, com pH neutro, que tem a propriedade de saponificar em contacto com a gordura quente. O **ANSULEX™** exerce um forte efeito de arrefecimento sobre os combustíveis e partes metálicas dos equipamentos, asfixiando as chamas e impedindo assim a formação de vapores combustíveis, excluindo a possibilidade de qualquer tipo de reignição.

O agente de extinção é armazenado em depósitos de aço inox, colocados no interior da central de comando e é pressurizado aquando da activação do sistema, por um ou mais cilindros de pressurização.

A sua aspersão é feita por difusores apropriados e calibrados para os débitos inerentes, montados numa rede de tubagem em aço inox que se destina a alimentá-los, sendo instalados em pontos estratégicos, como sejam o interior da hotte (filtros), condutas de extracção e ainda sobre os equipamentos do bloco de confecção.

Quando descarregado, o **ANSULEX™** é de limpeza fácil, podendo ser removido recorrendo a um pano húmido, para permitir o rápido restabelecimento das operações na cozinha.

A detecção dos incêndios é feita através de detectores apropriados (termofusíveis), colocados no interior da hotte, responsáveis pela actuação automática do sistema, em caso de incêndio.

A escolha dos termofusíveis é feita numa ampla gama de temperaturas (78°, 100°, 138°, 182° e 232°C), permitindo assim uma protecção efectiva em qualquer tipo de operação

Para actuação manual em caso de incêndio, é sempre prevista a instalação de uma botoneira.



ANSULEX™: Agente de extinção fornecido em embalagens normalizadas de origem, para carregamento dos sistemas.



O módulo **AUTOMAN** é o órgão responsável pelo controlo do sistema e sincronização do disparo de todos os restantes módulos que lhe estejam associados. Se dotado com micro-interruptores apropriados, permite a execução de comandos remotos, tais como, corte do gás, accionamento de sirenes e registos corta-fogo, transferência de alarmes para os **SADIS**, etc.

Armários e depósitos em aço inox, com grande efeito estético para se integrarem nas modernas cozinhas.

R-102

Sistemas para extinção de incêndios

Protecção efectiva na extinção automática de incêndios em cozinhas industriais.

As estatísticas mais recentes evidenciam que cerca de 80% dos fogos urbanos têm início em cozinhas e demonstram igualmente que a esmagadora maioria destes incêndios têm consequências graves nas áreas onde deflagram, impedindo muitas vezes a rápida reabertura destes estabelecimentos.

Assim, os incêndios em cozinhas industriais são uma fonte de preocupação para os Bombeiros e para as Companhias de Seguros, entidades que reconhecem ser esta a resposta adequada para este problema, pois os sistemas Ansul **R-102** detectam e extinguem este tipo de incêndios 24 horas sobre 24 horas, dispensando a presença humana nestes locais.

GRUPOS DE ENFOQUE

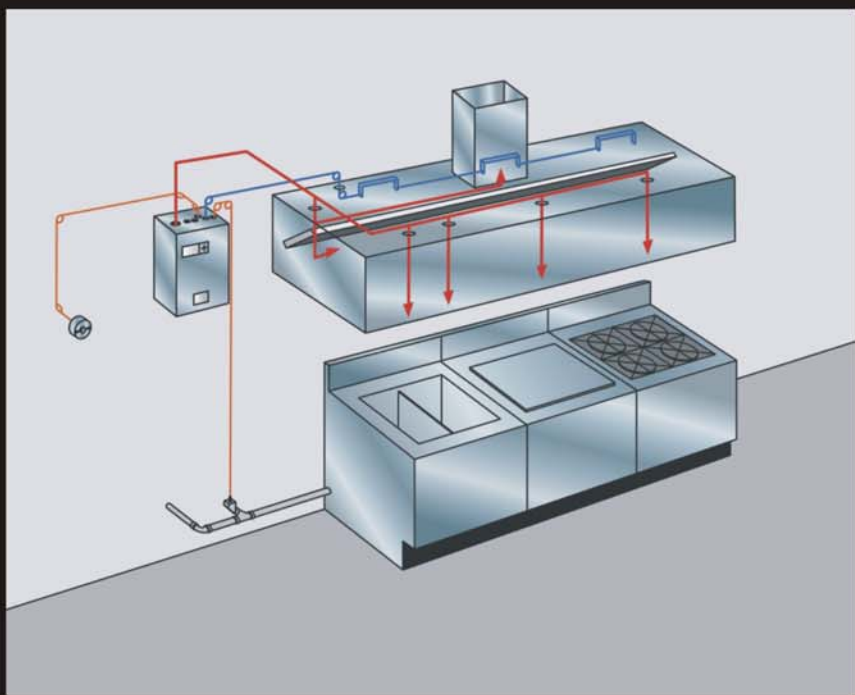
- RESTAURANTES
- CADEIAS DE FAST-FOOD
- HOTÉIS
- HOSPITAIS
- REFEITÓRIOS NA INDÚSTRIA
- ESCOLAS / UNIVERSIDADES
- CENTROS COMERCIAIS
- ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS
- NAVIOS
- MESSES MILITARES
- ...



R-102

CONFIGURAÇÃO TÍPICA DE UMA INSTALAÇÃO

SISTEMA COM TANQUE
INDIVIDUAL
1,5 GAL. / 3,0 GAL.



R-102

Sistemas modulares de valia única, para lidarem com incêndios em cozinhas

Os sistemas **R-102** podem ser configurados de múltiplas formas, sempre ajustadas a uma aplicação específica, dependendo das dimensões da cozinha e sua organização funcional.

O tipo de sistema a adoptar é seleccionado pelos nossos técnicos através de uma análise criteriosa, baseada nas Normas UL 300 e NFPA 17A e 96 considerando:

- Dimensões da hotte e conduta de extracção
- Quantidade, tipo e dimensão dos equipamentos de confecção a proteger
- Quantidade de difusores e termofusíveis a usar
- Dimensões e quantidade de depósitos de agente de extinção requeridos pelo sistema

R-102

CONFIGURAÇÃO TÍPICA DE UMA INSTALAÇÃO

SISTEMA COM TANQUE
DUPLO
4,5 GAL. / 6,0 GAL.

