

SISTEMA DE SUPRESSÃO DE FOGO

KITCHEN FIRE SUPPRESSION SYSTEM



Características e Benefícios

Deteção Rápida - Deteta rapidamente o fogo de forma a minimizar danos e lesões

Protege as superfícies de aço inoxidável - Líquido de extinção com baixo nível de ácido (abaixo do PH:9) com dupla ação, simultaneamente extingue o fogo enquanto interrompe o fornecimento de energia.

Amigo do ambiente - Agente a base de água, não prejudicial ao meio ambiente.

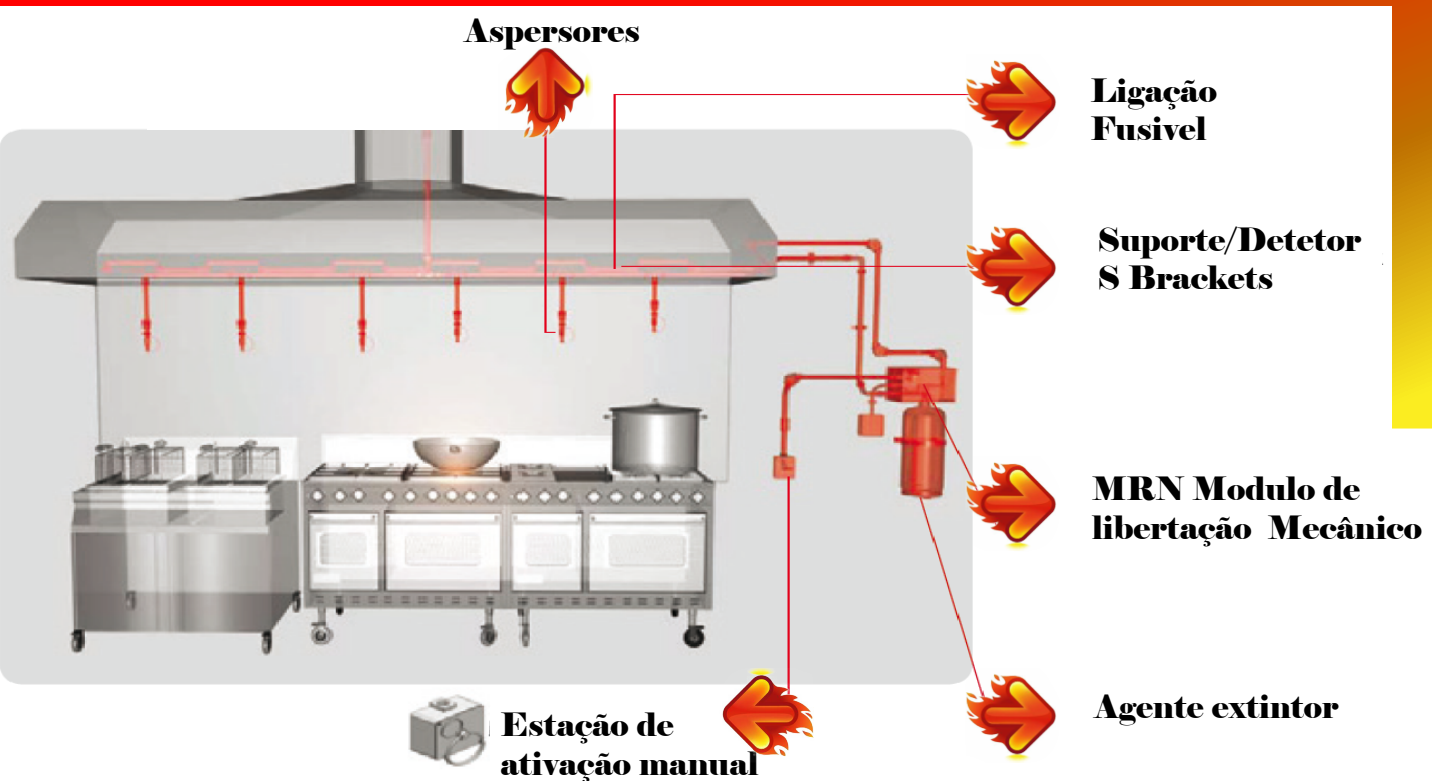
Soluções personalizadas - Projetando, modelando, testes e fabricação de sistemas de supressão para atender os requisitos diversificados de todos os clientes.

Instalação rápida - com projeto simples e prático, não havendo necessidade de friso dentro da hotte.

Montagem flexível de distribuição de tubagens para descarga.

Projeto simples de distribuição da tubulagem de descarga, montagem fácil de tração manual e de válvula de gás.

Múltiplos cilindros.



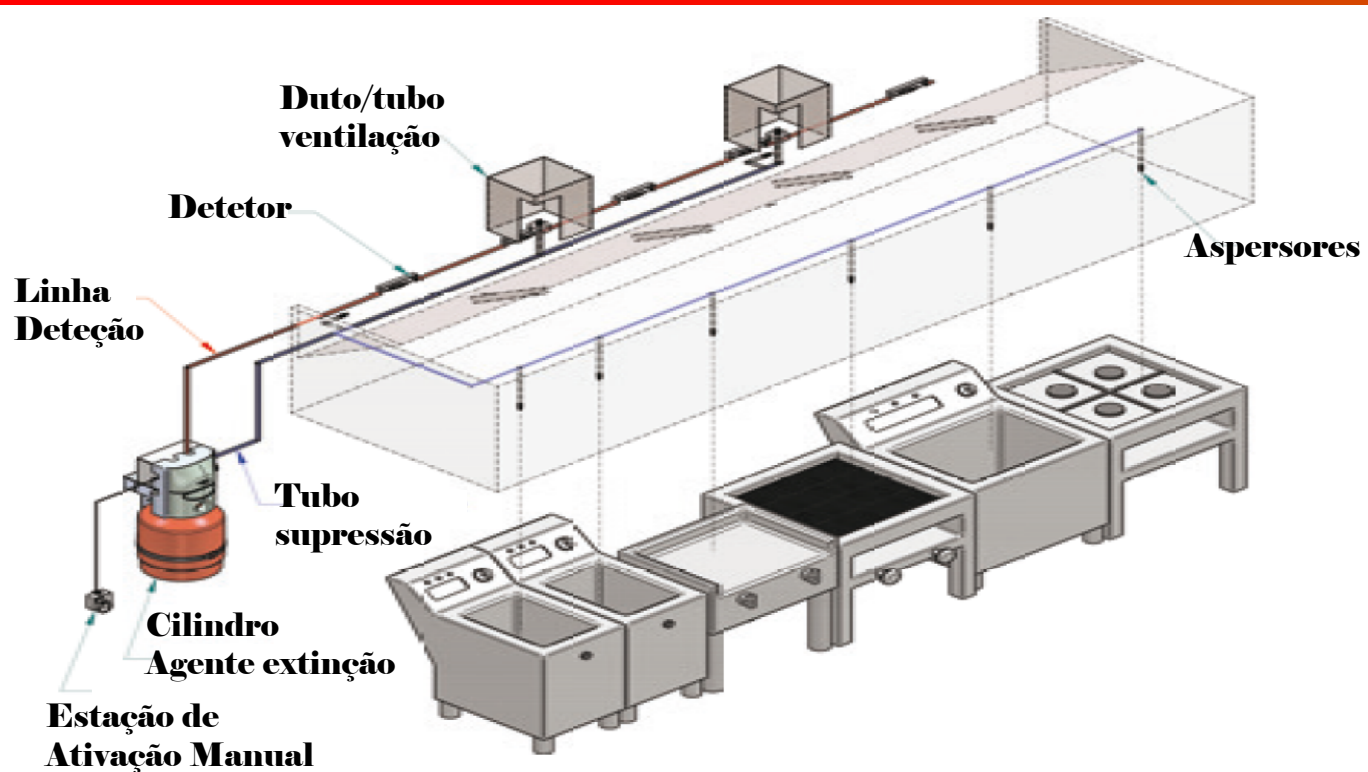
Simple e fácil de manter, o sistema efetivamente protege as cozinhas do risco de incêndio.

Protege as áreas de preparação dos alimentos e sua cozedura, fornos, placas, aparelhos de cozedura/fritura, utilizando um cabo contínuo que liga todos os dispositivos, com detetores estrategicamente colocados.

Cada detetor é composto por quatro partes: detetores, suportes (brackets S), ligações em S e uma ligação ao fusível.

Quando o calor chega ao fusível irá separar a uma temperatura predeterminada e aliviar a tensão no cabo ativando assim o sistema de aspersão.





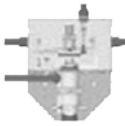
Ligação ao fusível

Derretido pelo calor, as duas metades da ligação separam-se e permitem o funcionamento do agente de extinção.



Suporte/Detector - Bracket

Apoia a ligação do fusível e mantém o cabo em contínua tensão.



Módulo de libertação mecânica (MRM)

Concretiza-se quando ligação ao fusível é separada num fogo e solta a tensão sobre o cabo causando um springloaded (ativação dos aspersores).



Aspersores

Agente líquido é armazenado sob pressão e quando activado é transmitido através de tubos de fornecimento e descarregado através dos aspersores estrategicamente colocados.



Estação de activação Manual

Cada sistema é equipado com pelo menos uma estação de tracção manual fornecendo meios de ativação do sistema manualmente se necessário.



Agente Extinção

O agente de extinção é baseado num composto de potássio que extingue o fogo por meio de refrigeração (espumíferos).



Os detetores de calor são instalados dentro da hotte e são acionados apenas durante o fogo, enquanto os aspersores estão dispostos de forma a dar máxima cobertura de extinção de todos os equipamentos de cozedura presentes diretamente por baixo da hotte. uma estação de tração manual permite capacidade de resposta imediata fazendo backup do sistema de supressão automático.

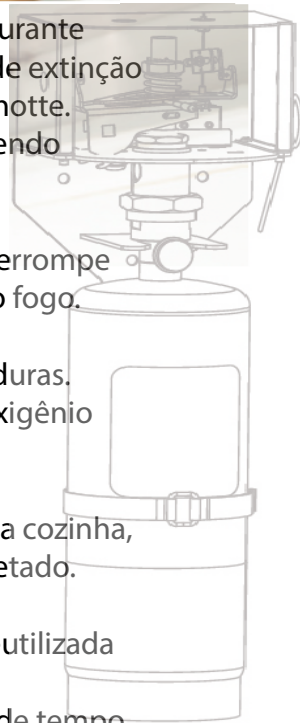
O sistema distribui o agente extintor em todas as áreas protegidas, enquanto interrompe o fornecimento de energia e gás para máxima proteção contra a reativação do fogo.

Fosfato de hidróxido de potássio é usado para extinguir óleo de cozinha/gorduras. Após o contacto com as gorduras, o líquido cria uma espuma, impedindo o oxigênio de alcançar o fogo, de forma a refrigerar a área.

Todas as peças do sistema tem um estilo discreto, de modo a não desviar o olhar da cozinha, enquanto o desing assegura que o espaço de trabalho na cozinha não seja afetado.

Após o acionamento do sistema de extinção, a cozinha pode estar pronta a ser reutilizada dentro de minutos.

O sistema pode ser recarregado e pronto a trabalhar em um período muito curto de tempo após a descarga.



Certificações: • UL-300 • ANSI NFPA Standard 17A • ANSI NFPA Standard 96 • CE 0029 Mark



Via José Régio, nº122
Centro empresarial Vilar de Pinheiro
4485 860 Vila de conde



geral@onmicro.pt
geral2@onmicro.pt



220992386 . 916286150



www.onmicro.com