



STC-KITCHEN

STC-KITCHEN

El sistema de extinción automático para cocinas consiste en un sistema precalculado cargado con un agente químico de última generación presurizado con nitrógeno seco a una presión de 15bar.

El sistema Fireline consiste en;

La detección del sistema se realiza a través de un tubo fabricado en polímeros termoplásticos de última tecnología.

Cuando el tubo recibe la acción de la llama este rompe liberando la presión y permitiendo la apertura de la válvula.

Se produce la descarga del agente extintor a través de los difusores.

El sistema incluye el cilindro con el agente extintor y el sistema de descargo, el sistema de detección y los difusores de descarga.

Además de elementos adicionales como armario de extintor, accionamiento manual del sistema, presostato, central de control, etc... según las necesidades de la instalación.

El sistema Eléctrico: la detección del sistema se realiza a través de sondas térmicas regulables.

Cuando las sondas detectan la temperatura mandan una señal a la central de extinción para activar la solenoide de la válvula.

AGENTE EXTINTOR

Clase de fuego	"F"
Densidad específica a 20°C	1,20±0,05 g/ml
Viscosidad a 375 s31(Brookfield) a 20°C	<10 mPa.s
Temperatura mínima de utilización	5°C
Temperatura máxima de utilización	50°C
Tensión Superficial	<25 mN/m
Índice de baja expansión	>7
pH a 20°C	8,8 3 9,5

Agente químico de última generación, preparado a partir de sales orgánicas y/o inorgánicas, tensoactivos y aditivos de gran eficacia formulado especialmente para fuegos de clase "F" (aceites y grasas animales y/o vegetales). Forma una espuma resistente, con alto tiempo de drenaje, que aumenta la eficacia en la extinción del fuego.

Método de extinción. Enfriamiento y reducción del oxígeno. Al descargar el agente químico reacciona con la grasa caliente mediante una reacción de saponificación formando rápidamente una capa continua que envuelve el fuego y los vapores, reduciendo la temperatura y aislando el oxígeno, y evita una posible reignición del fuego.

DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA

El sistema permite la detección y extinción de forma automática de un incendio en una cocina. El sistema consiste en:

Detección: La detección del fuego se realiza, bien a través del tubo FIRELINE®, o mediante sonda térmica regulable.

Activación: La puesta en marcha del sistema consiste en accionar la válvula de disparo mecánicamente, mediante la liberación de la presión que mantiene la válvula cerrada Sistema FIRELINE®. Activación eléctrico, mediante activación solenoide.

Extinción: La descarga del agente extintor del cilindro se realiza a través de unos difusores que permiten la descarga continua y la formación de la espuma que impide la reignición del fuego.

VENTAJAS

Sistema 100% eficaz, nula probabilidad de reignición.

Protección total. Sistema diseñado para proteger todos los elementos de la cocina; conductos de extracción, filtros, freidoras, planchas, fogones, woks, etc...

Sistema autónomo. No precisa ningún tipo de alimentación eléctrica.

Sistema automático. Asegura la protección de la cocina sin necesidad de personal para la activación del sistema. Se garantiza que el sistema este activo durante todo el tiempo.

Sistema de rápida respuesta. Una vez que se detecta el fuego, el sistema se extingue el fuego en unos pocos segundos.

Sistema reducido y económico.

Sistema de fácil instalación y mantenimiento.

Sistema limpio. Se utiliza un agente extintor con contaminante.

NORMATIVA

Diseñado acorde con la norma NFPA317A y el Código Técnico de la Edificación. Ensayado en el laboratorio AFITI3LICOF (acreditado por ENAC 3 Entidad Nacional de Acreditación).

Es necesaria su instalación en cocinas en las que la potencia instalada exceda de 20kW en uso Hospitalario ó Residencial Público o de 50kW en cualquier otro uso.

CARACTERÍSTICAS

SISTEMAS				
Volumen depósito	Carga	Agente Extintor	Agente Impulsor	Presión de trabajo
9 l.	8,5 l.	AFFF	N ₂	17 Bar
12 l.	10 l.	AFFF	N ₂	17 Bar
25 l.	22 l.	AFFF	N ₂	17 Bar

DIFUSORES DE DESCARGA

Diseñados para realizar una descarga continua y eficaz del agente extintor. Diferentes modelos en función de los ángulos de descarga y caudales, según los elementos a proteger y la ubicación de los mismos.

Fabricados en latón cromado.

Incluyen elemento de protección que les evita de posibles taponamientos ante la suciedad.

Modelo	Caudal	Aplicaciones
Fijo / Orientable Tipo 1	1,66 l/min	Freidora / Plenum
Fijo / Orientable Tipo 2	1,50 l/min	Filtros
Fijo / Orientable Tipo 3	1,36 l/min	Planchas / Fogones / Wok



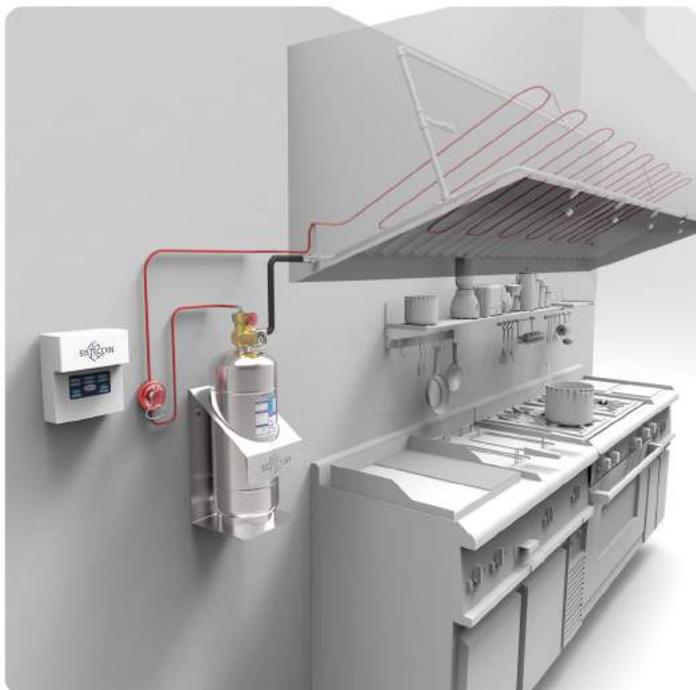
DIFUSOR



DIFUSOR ORIENTABLE

SISTEMAS

SISTEMA FIRELINE



COMPONENTES DEL SISTEMA

Cilindro cargado con AFFF
Herraje
Válvula ILP
Disparo Manual
Manómetro
Latiguillo descarga
Tubo Fireline detector
Central de control
Difusores

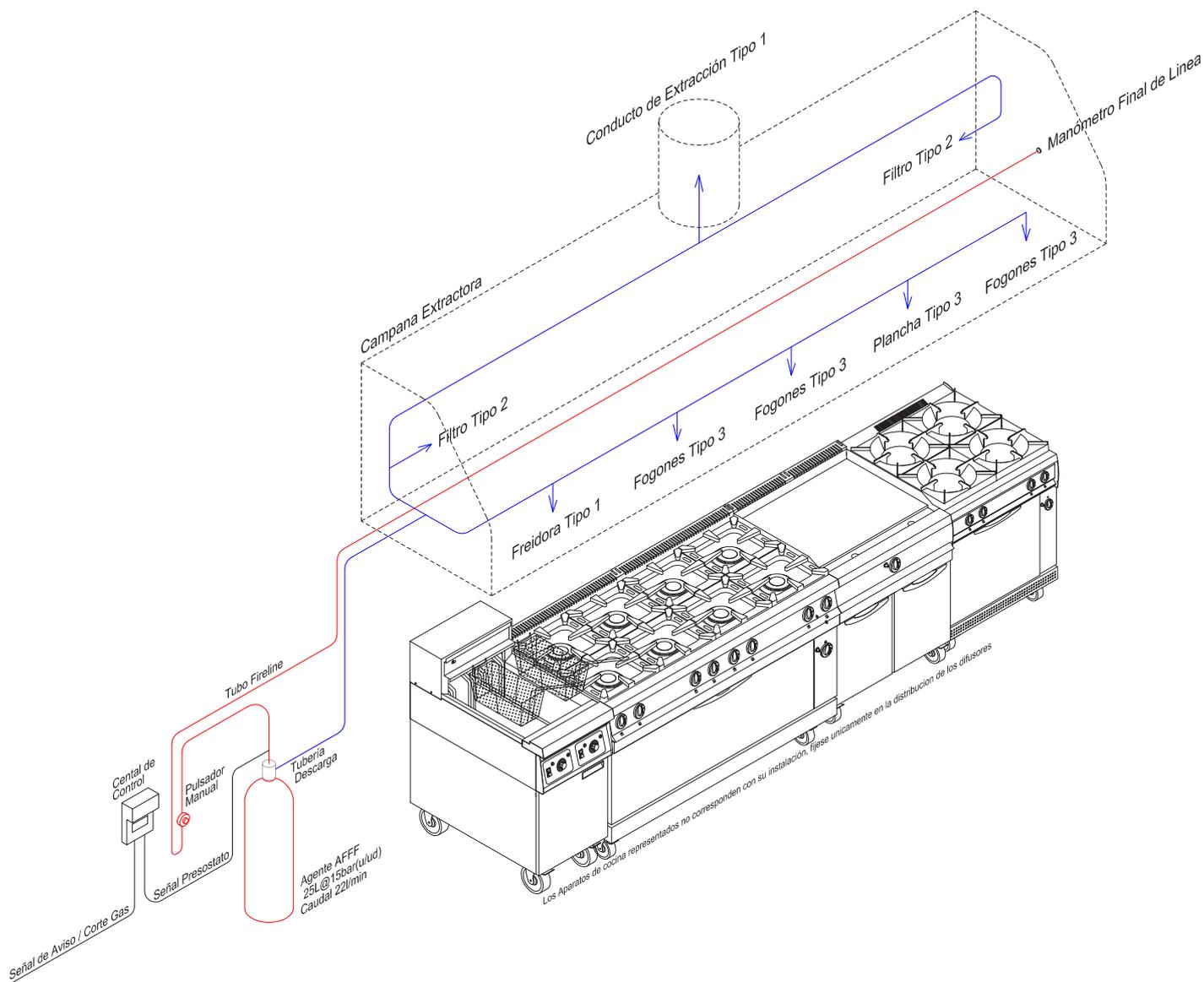
SISTEMA ELÉCTRICO



COMPONENTES DEL SISTEMA

Cilindro cargado con AFFF
Herraje
Válvula ILP eléctrica
Disparo Manual
Manómetro
Latiguillo descarga
Sondas térmicas
Central de extinción
Pulsador de paro
Pulsador de disparo
Difusores

ISOMÉTRICO



TODOS LOS PEDIDOS PUEDEN INCLUIR UN DISEÑO ISOMÉTRICO PERSONALIZADO



DETALLE COMPONENTES DIFUSOR ORIENTABLE