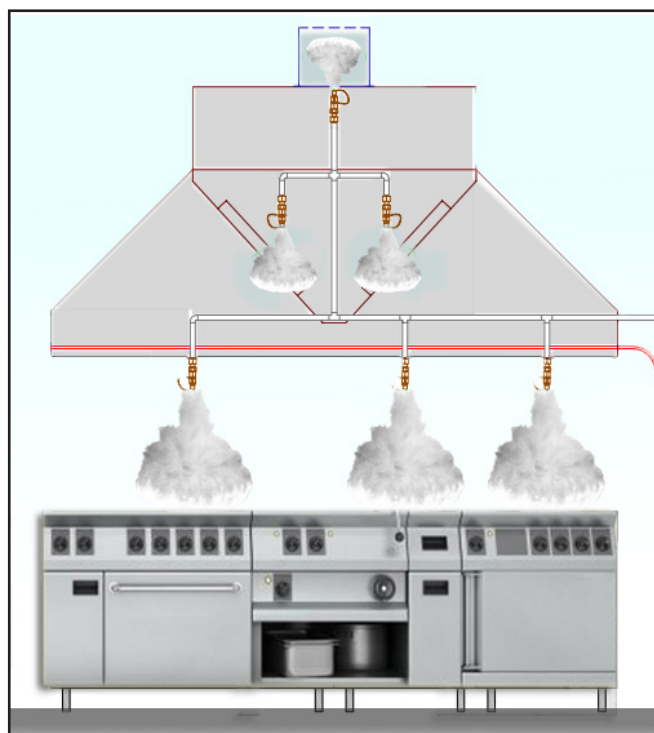


SISTEMA DE EXTINÇÃO AUTOMÁTICA DE INCÊNDIOS

.....

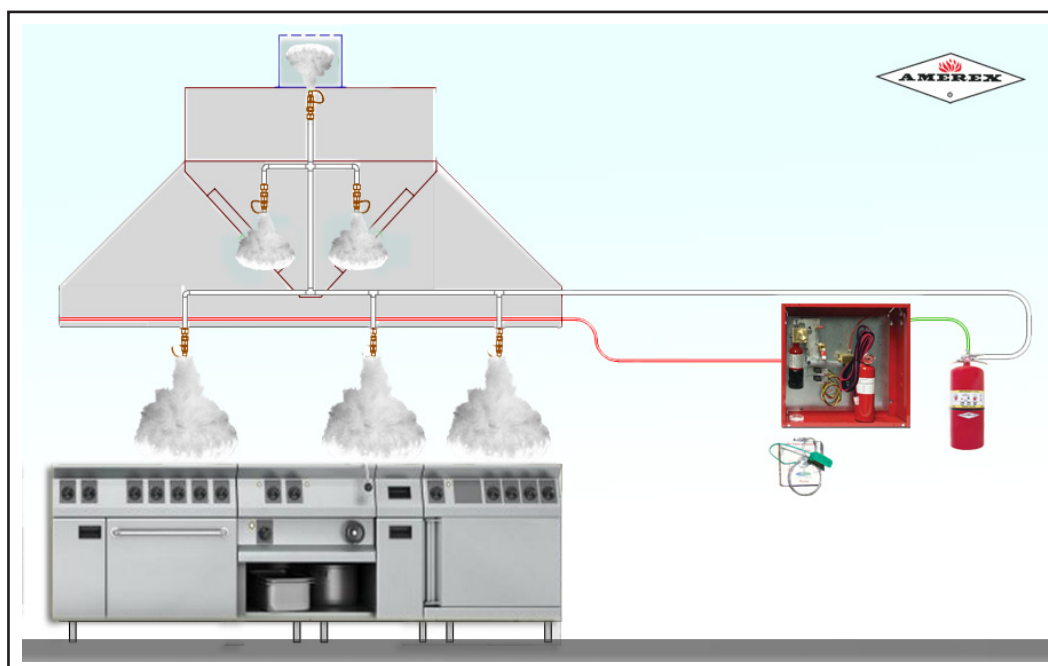
Kitchen Protection - Amerex



SISTEMA DE EXTINÇÃO DE INCÊNDIOS - Indicado para cozinhas profissionais

O sistema de extinção KitchenProtection, da marca Amerex, é muito eficaz no combate ao incêndio e é especialmente indicado para cozinhas industriais (restaurantes, cantinas, hotéis, escolas, cruzeiros, etc.).

O principal foco de incêndio nas cozinhas é a gordura alimentar. Por este motivo a Amerex desenvolveu um agente extintor à base de acetato de potássio, a PH baixo, que suprime incêndios através de saponificação e resfriamento. Esta solução é compatível com todos os metais (aço inoxidável, aço galvanizado, alumínio cobre e latão), e evita danos posteriores nos equipamentos e materiais de revestimento de cozinhas.



O KitchenProtection (KP) é um sistema de detecção pneumática contínua e linear que é pressurizado com nitrogénio a 240 PSI, evitando o uso de cabos de detecção, canais ou polia de canto na linha de detecção.

O sistema de extinção funciona autonomamente, sem necessidade de ligação à rede de água ou eletricidade, e é compatível com redes mecânicas de gás, redes de atuação e estações de acionamento manual.

MODO DE FUNCIONAMENTO:

A combinação do sistema de extinção Amerex KP (baseado numa solução de acetato de potássio) e dos extintores de pó seco Amerex, protege a área de confeção de alimentos:

- Quando o fogo deflagra, o sistema de deteção (composto por fusíveis térmicos ou um sistema pneumático com tubagem termo-fusível) é acionado automaticamente devido ao aumento elevado de temperatura, ou com o auxílio do comando manual, e é libertado um agente químico de baixo PH para os equipamentos, interior de hotte e conduta de aspiração
- Ao ser libertado o químico, o sistema corta o gás e a alimentação elétrica aos equipamentos
- O agente químico Amerex KP rapidamente extingue o fogo, arrefecendo rapidamente os óleos e gorduras por intermédio de saponificação. Este agente extintor torna o sistema extremamente eficaz, evitando o reacendimento do incêndio.
- Os injetores são instalados estrategicamente na hotte, no pleno e nas tubagens de modo a garantir a segurança pretendida.

COMPOSIÇÃO DO SISTEMA:



Caixa comando



Agente de extinção



Injetores



Comando manual

APLICAÇÕES:



RESTAURANTE



COZINHA INDUSTRIAL



PASTELARIA