



FICHA TÉCNICA

Sistemas de extinción de incendio para la protección de cocinas industriales

Contacto

Promatec Servicios Integrales, S.L.U.
P.Ind.Merca-Renta, C/ B nave 17
41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla)
Tlf.: 622785024



DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA

PROTEX es un sistema automático y manual para Protección de Equipos de Cocinas Industriales que cuenta con la Evaluación Técnica de Idoneidad favorable de acuerdo con el Reglamento de Protección Contra Incendios (R.D. 513/2017).

Fabricado y distribuido por PROMATEC SERVICIOS INTEGRALES. Con la instalación de este sistema en cocinas industriales, se evita la propagación del fuego en caso de incendio, activándose hasta 7 difusores la vez con agente extintor.

CAMPO DE APLICACIÓN

El Sistema automático PROTEX, está diseñado como instalación de extinción de incendios para todo tipo de campanas y cocinas industriales.

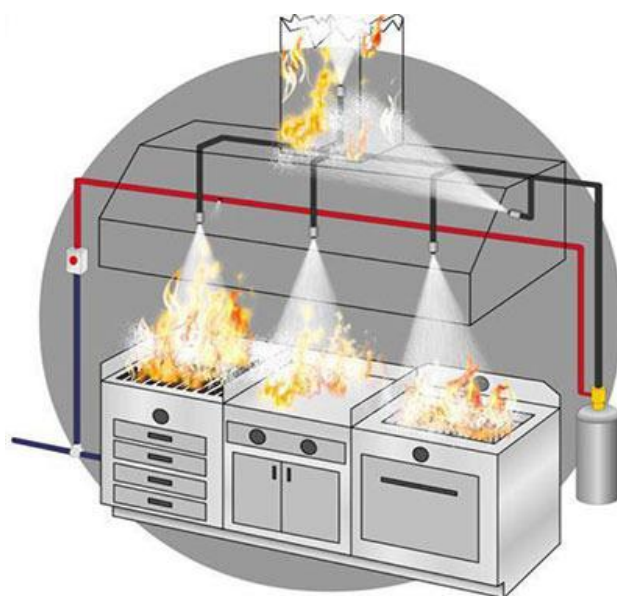
PROPIEDADES DEL AGENTE EXTINTOR

El agente extintor es un líquido diseñado para combatir fuegos de clase F, preparado a partir de sales orgánicas y/o inorgánicas, tensioactivos y aditivos y está especialmente diseñado para extinguir fuegos generados por grasas o aceites vegetales.

El agente extintor forma una capa resistente con alto tiempo de drenaje, que aumenta la eficacia en la extinción del fuego. Se consigue una gran capacidad de enfriamiento reduciendo considerablemente la probabilidad de reignición. Debido a sus propiedades tensioactivas, disminuye la tensión superficial de la mezcla, y por tanto penetra más en el sustrato consiguiendo una extinción más efectiva. Es inocuo con la piel por lo que no produce heridas ni quemaduras.

SISTEMAS PROTEX

1/3



CUALIDADES TÉCNICAS

El sistema PROTEX CUMPLE las exigencias del nuevo RIPCI.

Un aspecto decisivo para complementar los criterios de esta referencia ha sido la inclusión de ensayos de extinción ya que son los que determinan una característica básica de los sistemas. Para la definición de estos ensayos, se ha tenido en cuenta, principalmente la Norma **UNE 23510:2017**.

1. El equipo debe ser automático y manual
2. Todas las boquillas o difusores del equipo deben de estar protegidos por tapones.
3. Las tuberías no pueden estar permanentemente presurizadas ya que el agente extintor se degradaría. Se descartan los sistemas en los que el agente extintor está permanentemente estancado en tuberías y difusores,
4. El contenedor de agente extintor no puede encontrarse en lugar con alta temperatura, ej: integrado en la campana.
5. No se permitirán difusores cerrados con detector, tipo splinker, donde solo abre boquilla afectada.
6. Certificado CE.
7. Posibilidad de contacto o señal para activación de alarma y corte de llave del gas.
8. Además de las zonas de cocción, el equipo debe proteger la campana, el plenum o los conductos de aspiración.
9. Boquillas, línea y accesorios en acero inoxidable.



FICHA TÉCNICA

Sistemas de extinción de incendio para la protección de cocinas industriales

SISTEMAS PROTEX

2/3

CARACTERÍSTICAS

CONTENEDOR DE AGENTE EXTINTOR de acero de alta calidad según Norma EN 10.130, esta constituido por dos embuticiones, cilindro central y casquillo. Presión de prueba: PT 27 bar. Diámetro del recipiente, 190 mm. Incluye un soporte para su fijación vertical.

RECUBRIMIENTO Y PROTECCIÓN CORROSIÓN

Protección exterior e interior anti corrosión del contenedor de agente extintor, del accionamiento manual y de los soportes.

TAPA CONTENEDOR

El cuerpo de la tapa es una válvula siendo ésta de una aleación de latón. Esa válvula contiene el pistón de activación, llave de paso del agente de presurización y el manómetro. Para lograr la salida del agente extintor es necesario que el tubo detector se queme o que se active el pulsador manual, por lo que se activaría la válvula del extintor dejando pasar el liquido de extinción por las tuberías, saliendo este por los difusores.

AGENTE EXTINTOR

Agente extintor: 9Kg. Marca PROTEX. Tiempo descarga: Entre 45s y 90s. (En función del número de difusores)

GAS PROPULSOR Y PRESIÓN DE SERVICIO.

Nitrogeno. N

PS max._ 19 bar; PT (prueba)= 27 bar; Presión en línea de emisión: entre 4 y 22 bar.

TEMPERATURA DE UTILIZACIÓN +5°C/ + 50°C

HOMOLOGACIONES

Certificado Norma ISO 9001

Norma EN 23.510/17446/2022.



Detalle extintor PROTEX y soporte 2 flejes



EQUIPO AUTOMÁTICO Y MANUAL



FICHA TÉCNICA

Sistemas de extinción de incendio para la protección de cocinas industriales

SISTEMAS PROTEX

3/3

EFICACIA

Clases F agente extintor específico para fuegos de cocina tipo "F".

DETECTOR TÉRMICO

El tubo térmico tiene una temperatura de tarado de 180°C, si se produce un incremento de temperatura por encima de este valor el detector térmico se fundir, la presión bajará y por tanto el sistema se activará.

LINEAS DE EMISIÓN Y BOQUILLAS DIFUSORAS

Toda la línea de emisión es de acero inoxidable, incluida la boquilla difusora. Difusor con diseño especial para una proyección en forma de pirámide llena con base redonda.

FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento del sistema PROTEX es muy sencillo.

El tubo lineal termo-sensible detecta la calor producida por la llama. Al romperse éste a la temperatura crítica de 150 °C, se activa la válvula del extintor y descarga el agente extintor que pasa por las tuberías hasta las boquillas, las cuales están estratégicamente ubicadas para apagar las posibles fuentes de incendio que están repartidas debajo de la campana industrial además de filtros y conducto. Existe la posibilidad de activar el sistema manualmente mediante el pulsador, sin tener que esperar a que las llamas activen el sistema automáticamente. El sistema no precisa de energía externa por lo que es totalmente autónomo.

Todas las boquillas de descarga llevan incorporado un tapón de protección, para evitar la acumulación de grasa en los orificios de descarga del agente extintor.



Detalle pulsador manual



Detalle difusor



Detalle tubo térmico y tubo acero inox.