



● PROTECCIÓN CIVIL

Las grandes emergencias por incendio, en su mayoría, causan intoxicaciones por humos, lesiones incapacitantes y en ocasiones pérdidas materiales y humanas.

De acuerdo a las estadísticas, los grandes incendios en centros comerciales suelen tener su inicio en la zona de restaurantes. Esto es el lamentable resultado de no contar con un sistema de supresión de incendios dentro de su cocina.

● SECRETARÍA DE SALUD

Es frecuente el uso de sistemas de cocinas con agentes de extinción de fuego que son muy tóxicos y caros. Además, su mantenimiento anual es costoso y requiere recarga anual forzosa (de acuerdo a requerimientos de ley).

FSPM, a través de su moderno sistema de supresión de fuego y de su agente FireAde 2000, rompe paradigmas por su alta eficacia para apagar fuegos tipo K (aceites, grasas vegetales, etc.) y la sustentabilidad ecológica del mismo. Hace la diferencia gracias a que el agente extinguidor FireAde 2000 ostenta una certificación de biodegradabilidad y de respeto al medio ambiente.

En caso de incendio, además de apagar el fuego con prontitud, nuestro producto no contamina los alimentos, facilita la limpieza de la cocina y reduce costos de pérdida por contaminación después de un incendio.

● SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

La Norma Oficial Mexicana NOM-002-STPS-2010 indica que las cocinas deberán contar con sistemas de accionamiento automático y manual para fuegos tipo K. Con el sistema de protección contra incendios en cocinas, FSPM cumple con los requerimientos emitidos por la STPS y no sólo eso, los sobrepasa y aporta en la operación totalmente sustentable de la cocina.



SISTEMA

FireAde²⁰⁰⁰ KitchenTM

SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS EN COCINAS

FSPM presenta lo último en protección contra incendios en cocinas: un sistema innovador, limpio y sobre todo eficaz a la hora de apagar un fuego dentro de una cocina industrial, a un bajo costo de instalación, operación limpia y sustentable, sin grandes costos de mantenimiento como los de equipos tradicionales.



Contáctanos

www.fspm.com.mx
01(55) 3688-8057
direccion@fspm.com.mx

Torre WTCM
Montecito 38, Piso 28,
Oficina 12, Col. Nápoles,
Ciudad de México, México,
C.P. 03810



FUEGO TIPO K



El Fuego tipo K proviene de la palabra "kitchen" (cocina en inglés) definido en el código NFPA para tipificar el fuego en aceites combustibles. Actualmente se conoce que los fuegos en la cocina son en su mayoría originados por la mezcla de aceites vegetales y grasas animales.

Cuando se presenta un incendio en la cocina de un restaurante se propaga a una gran velocidad, por lo que sólo bastarán 5 minutos para que salga de control.



¿POR QUÉ SE PRODUCEN LOS INCENDIOS EN LAS COCINAS?

Los incendios en las cocinas inician por las altas temperaturas en los productos a cocinar. Aquéllos cuya base es el agua no elevan su temperatura por encima de los 100° C, pero los se cocinan en aceite o en alguna combinación agua-aceite exceden por mucho esta temperatura, provocando la emisión de grandes volúmenes de humo, neblina y gases ionizados a gran temperatura.

Una vez iniciado el fuego sobre la parrilla, freidora o sartén, la grasa acumulada por condensación o filtración en los ductos y campana se sobrecalientan hasta llegar a incendiarse.

Las ranuras en la campana de extracción permiten que la velocidad de captura de los gases se incremente, permitiendo un espacio que sirve como cámara de combustión junto con el tubo de chimenea, lo que representa un lugar de difícil acceso para los extintores portátiles, no así para el sistema de supresión que hoy presenta FSPM.

A LA MEDIDA



Son sistemas bajo diseño, con un mínimo número de elementos que se construyen de acuerdo a las dimensiones de cada campana y las medidas de seguridad particulares de cada cliente.



Su operación no requiere gastos continuos de electricidad ni de otro tipo de energía, ya que son sistemas autónomos de operación continua. No requieren de activación manual, son completamente automáticos.

ECONOMÍA Y DURACIÓN



El agente extinguidor FireAde 2000 NO CADUCA, por lo que no hay que recargar el sistema de supresión cada año. Sólo se requiere un mantenimiento de revisión anual de bajo costo de todos los puntos de seguridad del mismo sistema.

FUNCIONAMIENTO

Automático: Se instalan rociadores o boquillas automáticos que, al rebasar la temperatura normal de operación, activan el sistema en los puntos particulares donde se origina dicho incremento y que representan el riesgo de incendio.

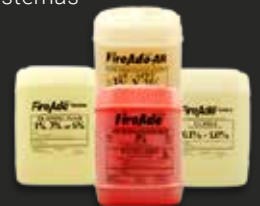
Sectorizado: Sólo se aplica el agente extinguidor en el área donde ocurre el incendio.

SECUENCIA DE DISPARO



La espuma protectora actúa en los sistemas de supresión de la siguiente forma:

- Enfría
- Sofoca
- Aísla
- Encapsula
- Inhibe



La eficacia de este sistema al momento de extinguir es mayor respecto a los sistemas tradicionales.