



Sistemas de extinción de incendios

Système d'extinction d'incendie

Fire extinguisher system

Sistema CTA / CTA-BASIC

CTA es un sistema de extinción auto-mática para cocinas industriales, diseñado para la protección de incendios en los elementos de cocción.

APLICACIONES

- ✓ Parrillas de piedra o sintéticas
- ✓ Hornos comerciales
- ✓ Asadores de leña
- ✓ Asadores verticales
- ✓ Freidoras
- ✓ Quemadores
- ✓ Grills
- ✓ Parrillas de gas, eléctricas y de leña.

CARACTERÍSTICAS

- ✓ Líquido de extinción con bajo PH
- ✓ Sistema modular para adaptarse a cualquier tamaño de cocina
- ✓ Fácil limpieza y recarga.
- ✓ Diseño conforme CTE, UL-300/NFPA 17[®]/NFPA 96
- ✓ Cumplimiento 97/23/EC PED
- ✓ Marcado CE
- ✓ Ambientes de trabajo que varían de 0° a 50° C

SISTEMA DE DETECCIÓN

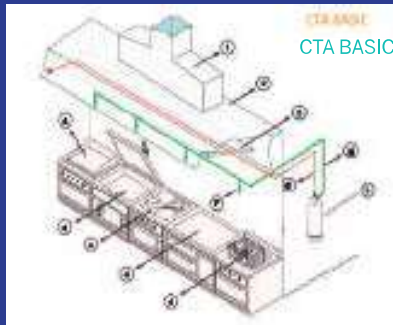
El sistema de detección es un sistema de extinción de baja presión de "ACTUACIÓN INDIRECTA".

El tubo actúa únicamente como detector, está fabricado con un compuesto de poliamida, un material que empieza a perder propiedades estructurales cuando alcanza una temperatura de 150°C, éste se rompe y da lugar a la activación del sistema extintor de incendios, debido a la despresurización de la válvula de almacenamiento, liberando el agente extintor que se descarga a través de una tubería rígida siendo expulsado por los difusores distribuidos convenientemente dentro del espacio protegido, esto lo convierte en un sistema idóneo para la protección de cocinas. La válvula de disparo se instala directamente en el cilindro contenedor de agente extintor.

Dicha válvula está fabricada en latón con recubrimiento de níquel, con un mecanismo de actuación interna y un puerto de descarga, además de una conexión para su llenado. Para operar la válvula de disparo se usa un diferencial de presión entre la misma y el tubo detector integrado, que se conecta en la parte superior de la válvula y se distribuye por los puntos críticos del riesgo.

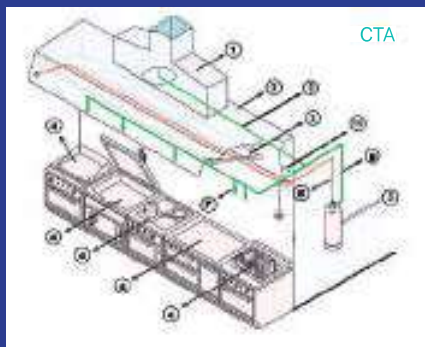
EQUIPAMIENTO

1. Conductos de extracción
2. Campanas
3. Filtro de campana
4. Elementos de cocción
5. Cilindros
6. Tuberías de descarga
7. Boquillas de descarga
8. Línea de detección



-BASIC

Gráfico 1
Protección, Elementos de cocción



5. Cilindros
6. Tuberías de descarga
7. Boquillas de descarga
8. Línea de detección
9. Tubería de descarga salida conducto
10. Tubería de descarga plenum filtros

Gráfico 2

Protección, Elementos de cocción, Plenum filtros, Salida conducto. Dispone de disparador manual

VENTAJAS

La tubería no va a presión, lo que reduce las posibilidades de fugas en el conducto y en la

boquilla, asegurando que el extintor mantiene su carga. La detección del fuego se efectúa a través del tubo de detección, mucho más seguro que los sprinklers habituales.

El agente del extintor contiene acetato potásico,

CILINDRO

Fabricado en acero tienen la función de servir como contenedor del agente extintor. Los sistemas pueden ser autónomos o "modulares" combinando dos o más cilindros para adaptarse a cualquier tamaño de cocina. Con capacidad de 12 litros.

AGENTE

Es un agente extintor humectante basado en sales de potasio con bajo pH. Sus características de extinción lo hacen perfecto para los fuegos de grasas y aceites, fuegos tipo F, tanto en su fase sólida como líquida. Cumple con la normativa NFPA 17[®].

DIFUSORES

El sistema dispone de difusores con diferentes caudales y ángulos de cobertura. Cada uno de los difusores posee de ángulo diseñado exclusivamente para cubrir cada elemento de cocción. Todos los difusores se suministran con un tapón de protección que evita que la grasa contenida en el vapor los obstruya.

VÁLVULA

La válvula de disparo se instala directamente en el cilindro contenedor de agente extintor. Dicha válvula está fabricada en latón con recubrimiento de níquel, con un mecanismo de actuación interna y un puerto de descarga, además de una conexión para su llenado. Para operar la válvula de disparo se usa un diferencial de presión entre la misma y el tubo detector integrado, que se conecta en la parte superior de la válvula y se distribuye por los puntos críticos del riesgo.

LIMPIEZA

Después de la descarga, es fácil retirar el agente extintor sin limpiadores químicos; tan sólo se precisa agua o vapor.

CERTIFICACIÓN

El sistema cumple con los requisitos mínimos para protección de cocina, según la Asociación Tecnifuego.