



Protección de cocina

Pautas y recomendaciones

Marioff protege tanto los sistemas de campana de cocina como sus ductos con sistemas de tubería húmeda, de tubería seca o la combinación de estos; basado en el cumplimiento de la norma ISO 15.371.

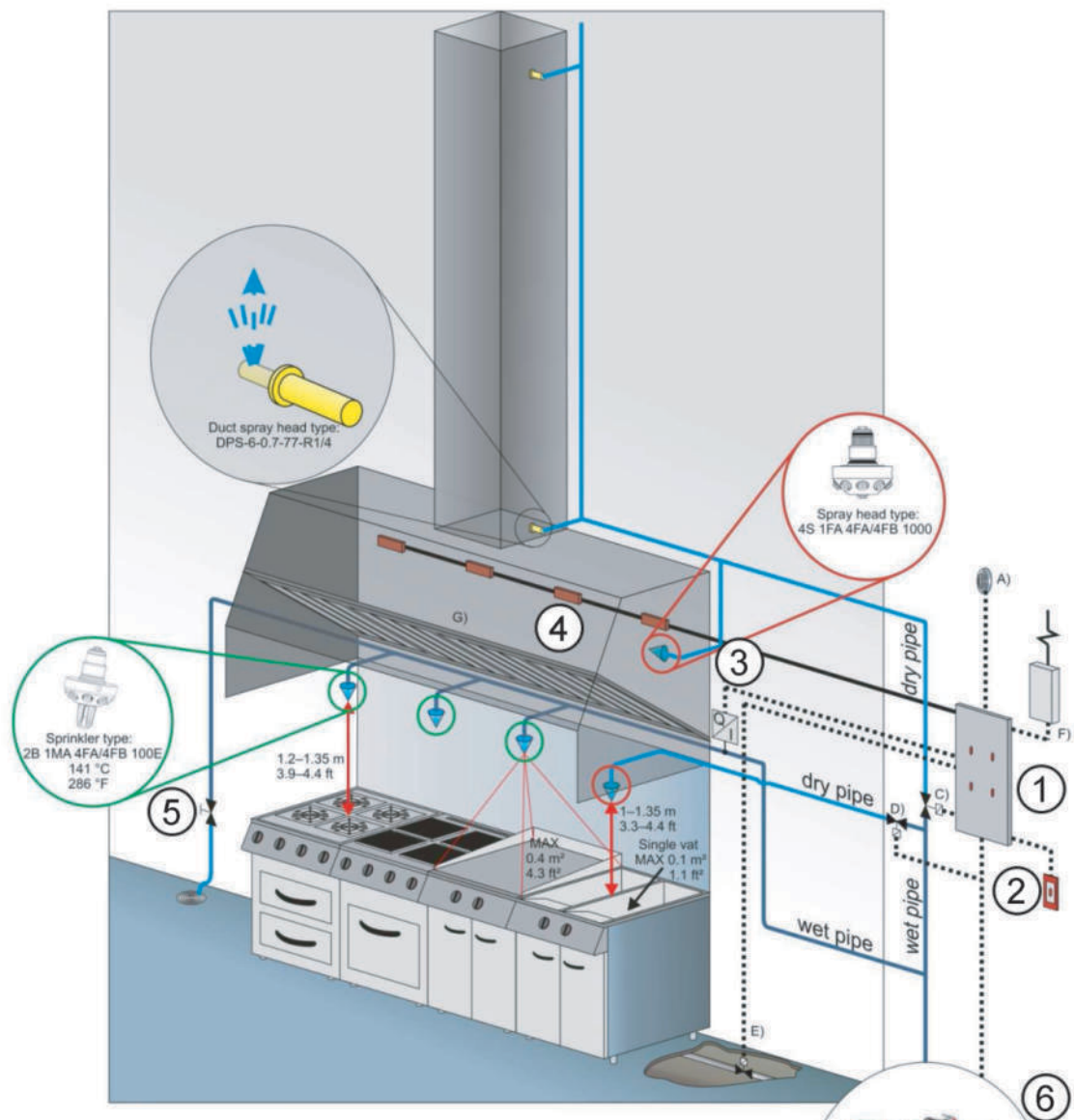
La actuación de forma automática de los sistemas húmedos dependerá de los sistemas de detección que se deseen aplicar (tanto por fusible eutéctico, piesométrico ó detección electrónica y en forma manual).

Los sistemas más utilizados y recomendados para la protección de cocinas son los de tuberías secas con disparo manual, dado que implican la mejor protección y cuidado de las personas, con la máxima eficacia en la protección contra incendio.

Cuando se protegen las freidoras con sistemas de agua, se genera un fognazo de llamas en la freidora al momento de la activación del sistema. Por eso, es que Marioff recomienda usar la activación manual o la alarma audiovisual antes de que el sistema afirme su activación, con el fin de confirmar que el personal se encuentre a una distancia segura previo a la operación del sistema. De igual forma, Marioff recomienda reemplazar todas las tuberías húmedas de protección de las freidoras por sistemas de tubería seca para asegurar el bienestar del personal.

Sistema de protección de campana de cocina integrado

Los diagramas adjuntos muestran los sistemas recomendados por Marioff



Sistema de protección integrado al sistema de rociadores cerrados HI-FOG®

1. Unidad de control

- A) Señal de alarma de incendio al Panel de Control
- B) Inicia sistema de bombeo
- C) Abre
- D) Abre
- E) Desconecta el gas de la línea de cocción
- F) Desconecta la electricidad de los aparatos de cocina (relevador eléctrico)
- G) Desconecta el aire del extractor

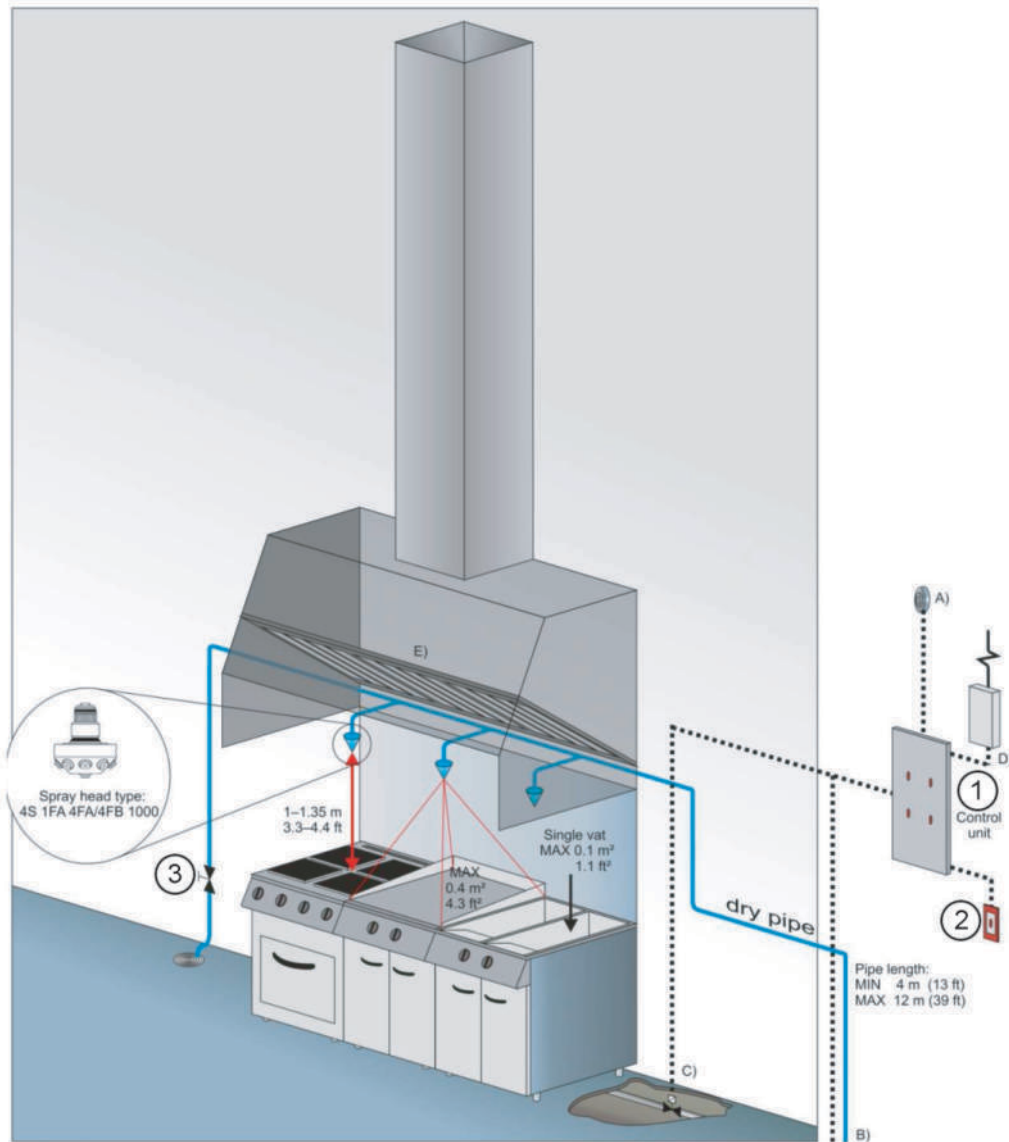
2. Romper vidrio (activación manual)

3. Controlador de flujo (instalado cerca de las boquillas para activación rápida)

4. Activación mecánica automática (enlaces a fusibles)

5. Válvula de testeo del inspector

Sistema de protección de campana de cocina independiente



Sistema de protección independiente para campanas de cocina

1. Unidad de control

- A) Emite señal de alarma de incendio al Panel de Control
- B) Abre válvula de activación eléctrica/manual
- C) Desconecta el gas de la línea de cocción
- D) Desconecta la electricidad de los aparatos de cocina (relevador eléctrico)
- E) Desconecta el aire del extractor

2. Romper vidrio (activación manual)

3. Válvula de testeo del inspector

HI-FOG KAU unit

No of spray heads	No of water cylinders × size	No of nitrogen cylinders × size	KAU unit
1	1 × 20 l (5.3 gal)	1 × 20 l (5.3 gal)	KAU20
2	1 × 50 l (13 gal)	1 × 50 l (13 gal)	KAU50
3	2 × 50 l (26 gal)	1 × 50 l (13 gal)	KAU100



Algunas aplicaciones de los Sistemas de Agua Nebulizada de Alta Presión



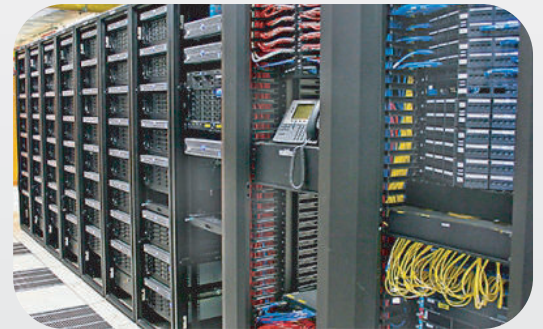
Edificios de oficinas y viviendas



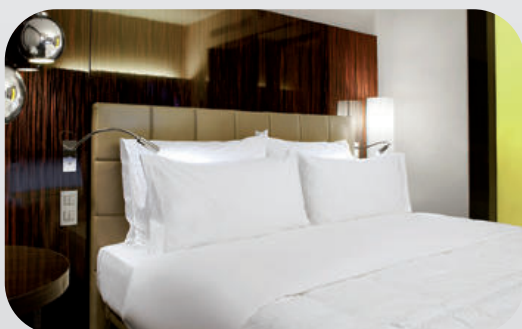
Subterráneos y túneles vehiculares



Hospitales, clínicas y laboratorios



Servidores y centros de comunicación



Hoteles y residenciales



Instalaciones industriales y generación de energía