

## Protección en Cocinas

Los incendios son uno de los mayores riesgos para la industria hostelera. Según datos del año 2010, de las compañías aseguradoras, cinco establecimientos hosteleros sufren cada día los daños causados por un incendio en sus instalaciones, con pérdidas anuales de millones de euros.

El responsable de evaluar el riesgo, implantar las medidas necesarias para prevenirlo, y proteger las instalaciones de manera eficaz frente a un incendio, es el dueño del establecimiento hostelero, la parte más interesada en instalar estos sistemas y proteger su negocio.

Dotar de un sistema automático de Protección Contra Incendios a una cocina industrial supone una inversión inferior al 5% del total, y ante un incendio, nos ahorrará pérdidas económicas y, en un alto porcentaje de casos, permitirá que nuestro establecimiento hostelero continúe su actividad después de la descarga.

## Normativa

La normativa aplicable a la hostelería se recoge en el Código Técnico de la Edificación (CTE), así como en los reglamentos de las diferentes Comunidades Autónomas y las ordenanzas municipales o comarcales.

El CTE es de obligado cumplimiento en todas las obras nuevas, reformas o cambios de titularidad a nivel nacional.

Los sistemas BLACKDIAMOND cumplen con la normativa vigente, tanto a nivel nacional como a nivel internacional, siendo un sistema diseñado bajo las normas NFPA 17A, UL 300, y las recomendaciones expuestas por **tecnifuego-AESPI**.

## Funcionamiento

El sistema de Protección Contra Incendios BLACKDIAMOND cuenta con un sistema de detección y un sistema de extinción, que actúan de manera complementaria.

El sistema de detección de incendios comprueba el estado de riesgo de incendio de la cocina, cuando se superan los umbrales de seguridad envía la señal de actuación al sistema de extinción, para que éste actúe y apague el conato de incendio.

Por otro lado, el sistema de extinción está diseñado para actuar cuando se ha detectado un incendio, realizando la descarga en la campana, el conducto de extracción y los equipos de cocción.



# Sistema de Detección

Para detectar el inicio de un incendio ofrecemos dos soluciones que pueden ser usadas según las diferentes necesidades. Ambas cumplen con la reglamentación vigente y son adecuadas para su instalación en todo tipo de cocinas industriales, contando con la posibilidad de integración.



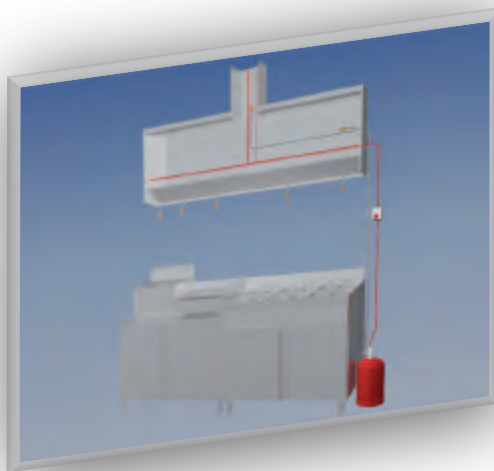
## Activación Neumática

Se compone de un tubo flexible presurizado, diseñado para activar el sistema a diferentes temperaturas (120 °C y 180 °C), que se instala en los puntos de riesgo de incendio.

Cuando en las proximidades del tubo se genera la temperatura de activación, se produce una perforación en esa zona, perdiendo presión y activando el sistema sin necesidad de energía eléctrica.

## Activación Eléctrica

Tiene dos partes principales, por un lado la detección lineal o cruzada, con la posibilidad de detectar diferentes temperaturas en función de la zona, y por otro una central de detección de incendios que gestiona todo el sistema y cumple con las normativas EN 54 2/4 y EN 12094-1.



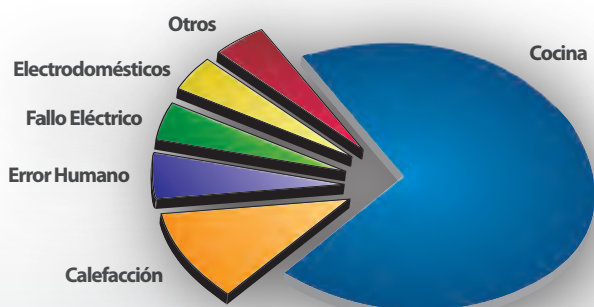
# Sistema de Extinción

Una vez que el sistema ha sido activado, de forma neumática o eléctrica, el agente extintor saldrá por las diferentes boquillas que protegen la cocina industrial.

Cada riesgo contará con una boquilla específica, protegiendo de esta forma el interior de la campana, el tubo de extracción y cada uno de los equipos de cocción, incluidos asadores de pollos y quemadores kebab.

Aparte de su capacidad extintora, la gran ventaja de este agente acuoso reside en que no es corrosivo; es fácil limpiarlo, permitiendo la continuidad de la actividad en menos de una hora\*; y presenta un nulo efecto en personas y medioambiente.

\* Tiempo calculado a partir de incendios reales sofocados con este sistema.



Causas de incendio en restaurantes de EE UU  
Fuente: National Fire Incident Reporting System (NFIRS) - 2007 a 2009

# Certificaciones

