

SISTEMA R-102 SISTEMA MODULAR DE PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO EM RESTAURANTES

DESCRIÇÃO

O sistema modular de proteção contra incêndio em restaurantes R-102 é projetado para o combate a incêndios em cozinhas industriais, hospitalares e comerciais. Seu projeto simples permite uma instalação rápida e fácil de módulos, individuais ou múltiplos, protegendo desde uma simples grelha até uma cozinha inteira, podendo ser acionado automática ou manualmente.

O SISTEMA R-102 utiliza como agente extintor o líquido supressor de incêndio ANSUL-EX, desenvolvido especificamente para esta aplicação.

ANSUL-EX é uma solução à base de potássio, projetada para rápido controle e supressão de fogo relacionado à gorduras.

Atuação

Em sistemas maiores, mais cilindros de agentes extintor podem ser necessários. O SISTEMA R-102 extingue o incêndio por intermédio da nebulização do agente extintor em taxas pré-determinadas nas superfícies dos equipamentos, áreas dos filtros e dutos de exaustão. Quando o agente ANSUL-EX é descarregado sobre os equipamentos de cocção e filtros, resfria a superfície e, reagindo com a gordura quente (saponificação), forma uma camada de espuma, isolando a gordura do contato com o ar e evitando a emissão de vapores inflamáveis.

APLICAÇÃO

A proteção com o SISTEMA R-102 é recomendada para:

- Cozinhas onde ocorra grande geração de gordura;
- Onde houver uma grande produção de alimentos;
- Quando a proteção deve ser imediata e erros humanos e demoras não possam ser tolerados;
- Onde a limpeza é dificultada pelo regime de trabalho continuado;
- Onde a rotatividade da mão de obra não permite treinamentos freqüentes sobre segurança e combate a incêndio.

O SISTEMA R-102 é totalmente eficaz na extinção do fogo. Com a rápida resposta, e a extinção das chamas em seu início, não permite que os equipamentos sejam danificados ou comprometida a segurança do pessoal. O acionamento do SISTEMA R-102 não requer a evacuação da área, ao contrário da aplicação de CO₂.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS

Proteção 24 horas - Sendo totalmente automático, assegura proteção constante da área.

Atuação Rápida- A atuação do SISTEMA R-102 ocorre aos primeiros segundos do incêndio, não permitindo que o fogo se alastre.

Fácil Limpeza- A descarga de ANSUL-EX atinge apenas a área dos equipamentos protegidos, não contaminando as áreas adjacentes.

Instalação Rápida- A instalação do SISTEMA R-102 é realizada em poucas horas, não interferindo no funcionamento da cozinha.

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

A ilustração abaixo é apenas esquemática, com fins meramente ilustrativo.

Acessórios:

O sistema, além dos componentes básicos, poderá também incluir:

- Acionador manual - Tipo quebre-o-vidro, possibilitando o acionamento remoto.
- Comutador a pressão - Atua desligando os equipamentos elétricos, quando da descarga do sistema.
- Válvula para gás - Desliga o fornecimento de gás quando do acionamento do sistema.
- Conjunto regulador - Pressuriza os cilindros de agente quando empregado em sistemas múltiplos.

Em função do tamanho do risco a proteger, e das necessidades específicas do usuário, estes e/ou outros elementos não especificados aqui, poderão ser adicionados aos módulos.

APLICAÇÃO & USO

COMPONENTES

O SISTEMA R-102 básico é constituído por:

Conjunto de Acionamento Mecânico

Contêm o mecanismo de acionamento, a ampola de nitrogênio, a mangueira de conexão e o cilindro de agente ANSUL-EX. O cilindro armazena 11,4 litros de agente extintor e possui 18,2 cm de diâmetro por 62,3 cm de altura, atendendo a até 12 unidades de fluxo (a unidade de fluxo é um referencial de vazão, em função do risco. Existem bicos nebulizadores de 1/2, 1 e 2 unidades de fluxo. assim, dois bicos de 1/2 UF são equivalente a 1 de 1 UF O conjunto é acondicionado em uma caixa metálica nas dimensões de 42 cm por 57,2 cm, com acabamento pintado em vermelho.



