



SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS

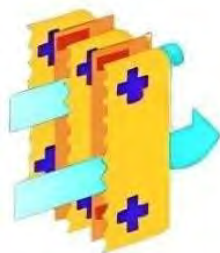
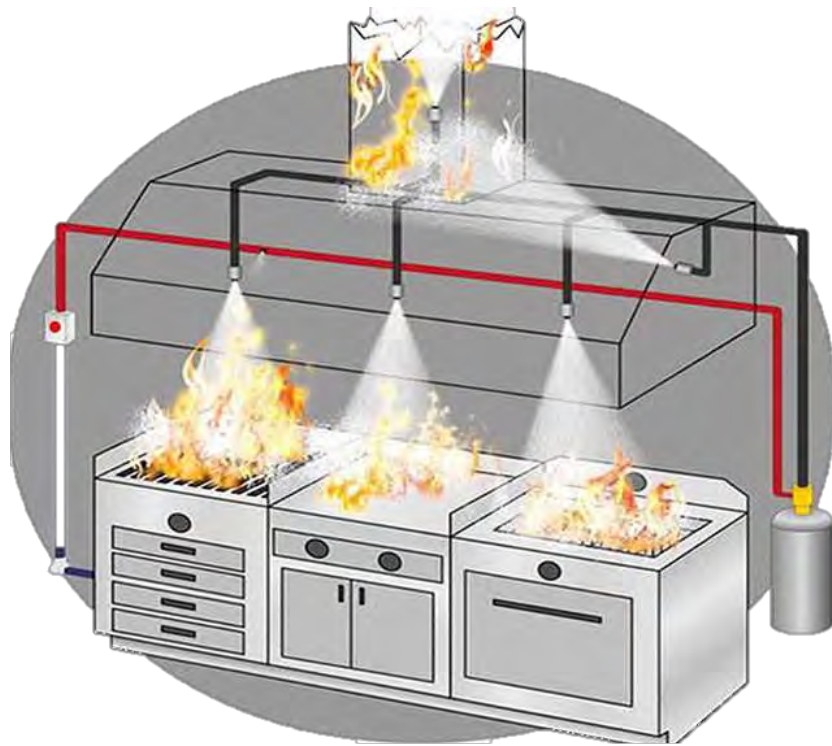


ASHRAE
Associate
Society
Alliance

SISTEMAS DE COMBATE A INCÊNDIO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

SISTEMA DE DETECÇÃO E EXTINÇÃO DE INCÊNDIO

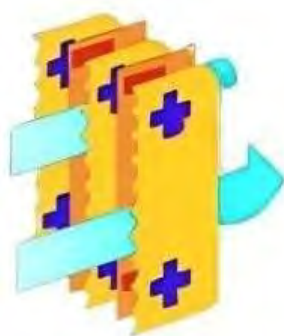
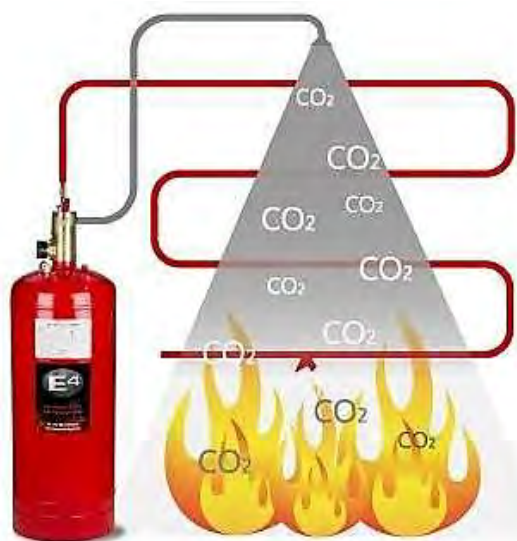
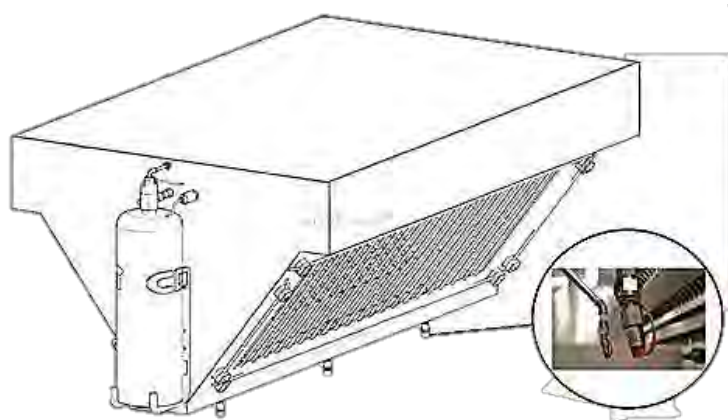
O sistema é equipado com um módulo que interrompe o fornecimento de gás e eletricidade para os equipamentos da cozinha, evitando a propagação do fogo. A extinção completa do fogo é garantida devido à presença de gordura saturada em materiais utilizados na cocção. Quando esta gordura entra em contato com o agente extintor à base alcalina (como o extintor classe K), a altas temperaturas, ocorre uma reação chamada de saponificação.



Lâminas com tecnologia Hayashi

CONFORMIDADE REGULATÓRIA

A conformidade com a norma IT 38 do Corpo de Bombeiros e a NBR 14518 da ABNT é essencial para garantir que estabelecimentos de economia múltipla, shoppings, hotéis, centros comerciais e outros estejam de acordo com as regulamentações de segurança.



Lâminas com tecnologia Hayashi

FUNCIONAMENTO DO SISTEMA

Quando ativado, a descarga ocorre através de difusores localizados em áreas de risco, cobrindo superfícies quentes ou inflamáveis, formando um gel de sabão que esfria as gorduras, separa o combustível do oxidante e impede o escape de vapores inflamáveis. O sistema é configurado para proteger as coifas com agente extintor saponificante e, em conjunto com o sistema de supressão de CO², combate incêndios nos dutos de exaustão das coifas.

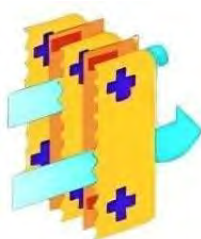


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Normas Aplicadas: NFPA 12, NBR 12232, NFPA 17, NBR 14518, NBR 17240

Combate a Incêndio por CO²: Inundação total para os dutos de exaustão.

Combate a Incêndio por Agente Saponificante: Aplicação local nas coifas e equipamentos de cocção geradores de gorduras.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi

LÓGICA DE DESCARGA

A descarga de CO² é temporizada e ocorre automaticamente ao detectar temperaturas elevadas. O sistema pode ser acionado manualmente através da válvula de descarga do cilindro.

PROTEÇÃO DAS COIFAS E EQUIPAMENTOS

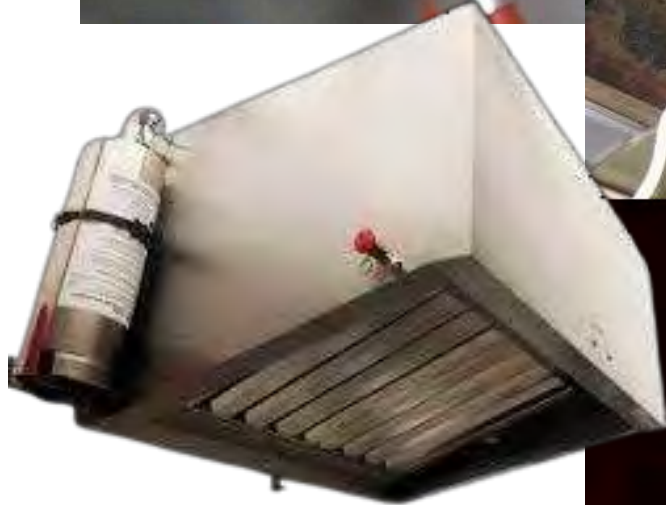
Cada equipamento gerador de gordura, como fogões, chapas, charbroilers e fritadeiras, é protegido por bicos difusores direcionados para a base ou origem do fogo.



SISTEMAS DE COMBATE A INCÊNDIO PARACOZINHAS PROFISSIONAIS

Garanta a segurança e a conformidade regulatória em cozinhas profissionais com nossos sistemas de combate a incêndio altamente eficazes e eficientes.

Nossas soluções oferecem proteção confiável, respeitam o meio ambiente e proporcionam tranquilidade para os usuários. Mantenha seu ambiente de trabalho seguro e em conformidade com as normas com os sistemas Firedetec.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



**Exaustores
RenovAr**



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário de atendimento

Segunda à sexta, 8h00 às 17h00

Sábado das 8h00, ao 12h00

Ou se preferir, visite nosso Showroom/ Escritório central Rua João de

Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo



