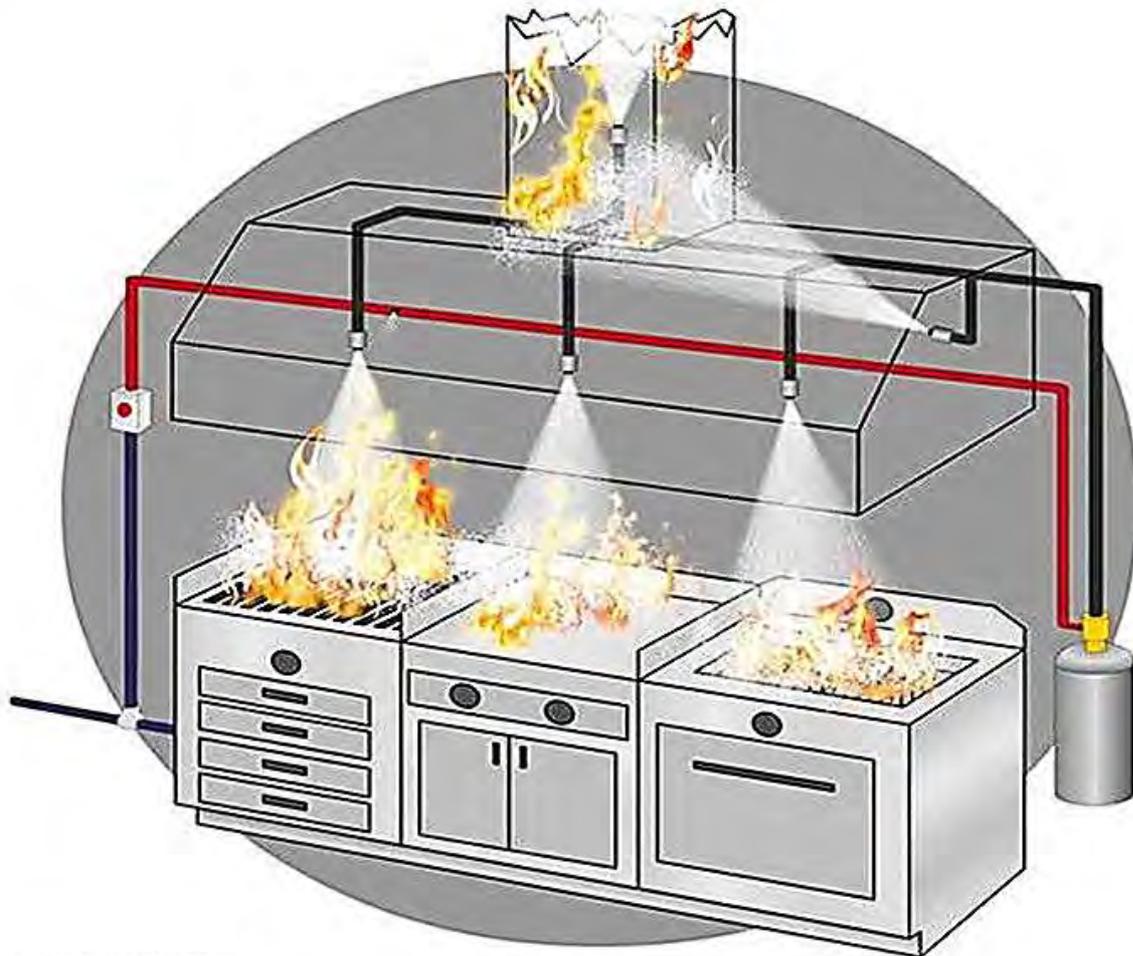


SISTEMAS DE EXTINÇÃO DE INCÊNDIO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



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

Nossa solução de combate a incêndio entra em ação automaticamente ao detectar um 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. Em seguida, o fogo é controlado utilizando um Agente Extintor Saponificante à base alcalina, com a opção de acionamento manual ou automático. 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. Esta reação forma uma espuma capaz de sufocar o fogo, conter vapores inflamáveis e resfriar o combustível quente, prevenindo a reignição das chamas



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

BENEFÍCIOS DO SISTEMA FIREDETEC

- **EFICIÊNCIA:** O sistema firedetec utiliza um tubo sensor pneumático que detecta automaticamente incêndios e aciona a liberação do agente extintor, assegurando uma resposta rápida e eficaz.
 - **ECONOMIA:** Nosso sistema é até 30% mais econômico do que alternativas concorrentes. Além disso, a instalação é simplificada devido à flexibilidade das tubulações, resultando em economia de tempo e dinheiro.
 - **CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE:** O sistema firedetec é certificado pelo conselho de certificação loss prevention (Ipcb), garantindo qualidade, segurança e desempenho comprovados em condições adversas.
 - **AGENTE SUPRESSOR:** O agente supressor líquido contra incêndios firedetec é uma solução específica para suprimir incêndios com combustíveis à base de óleos ou gorduras vegetais ou animais. É altamente eficaz e seguro.
 - **MEIO AMBIENTE:** O agente saponificante é 99% biodegradável, tornando-o amigável ao meio ambiente.
 - **ENERGIA:** O sistema pode operar sem alimentação de energia elétrica, garantindo proteção contínua.
 - **FÁCIL LIMPEZA:** A limpeza do agente extintor é simples e eficaz.
- SEGURANÇA:** Nossos sistemas atendem às normas nfpa17a e à legislação nacional, garantindo segurança para os usuários e o meio ambiente.



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

FUNCIONAMENTO DO SISTEMA

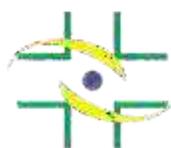
Quando ativado, a descarga ocorre através de difusores localizados em áreas de risco, cobrindo superfícies quentes ou inflamáveis, formando um gel de sabão que esfria as gorduras, separa o combustível do oxidante e impede o escape de vapores inflamáveis. O sistema é configurado para proteger as coifas 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



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance

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 PARA COZINHAS 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.



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



ASHRAE
Associate
Society
Alliance



Se desejar iniciar uma conversa ligue:

(11) 93216-9701

Horário de atendimento:

De segunda a sexta, das 8:00h às 17:00h

Sábado, das 8:00h às 12:00h

Ou se preferir visite nosso Showroom

Escritório Central Rua Joao de Sousa Dias, 412 - Campo Belo São Paulo - SP



