


# KITCHEN KNIGHT. II



SISTEMA  
CONTRAINCENDIOS  
PARA COCINAS  
INDUSTRIALES



 Luis Capdevila

# KITCHEN KNIGHT II



## SISTEMA CONTRAINCENDIOS PARA COCINAS INDUSTRIALES

Luis Capdevila

Las cocinas modernas presentan una peligrosa combinación de elevadas cantidades de aceites inflamables y potentes fuentes de calor creando una situación en la cual el fuego es una amenaza constante. Por otra parte, las campanas extractoras capturan una gran cantidad de grasas que se depositan en el interior de las propias campanas, los plenums y los conductos constituyendo posibles puntos de inicio o de propagación del fuego.

El sistema KITCHEN KNIGHT II incorpora la tecnología más avanzada en sistemas de extinción industriales destacando tanto por su eficacia como por su flexibilidad.

El agente extintor es una solución acuosa de carbonato de potasio que extingue las llamas, aísla la grasa ardiendo del aire y enfría la zona de peligro apagando el fuego e impidiendo que se inicie de nuevo.

Cuando se inicia un fuego en los aparatos de cocción se produce un incremento de la temperatura de los humos capturados por la campana que desembocan en la rotura de uno o varios de los fusibles térmicos instalados en el interior.

Esto provoca que el cabezal de control libere el líquido extintor a través de la red de conductos y boquillas extinguiendo el fuego.

El sistema también se puede activar manualmente.

Además, el cabezal puede controlar el cierre de la válvula del gas y cualquier tipo de elemento eléctrico tal como ventiladores, alarmas, señales en paneles de control, etc.

El sistema es eficaz tanto si la campana de extracción está en marcha como si no.



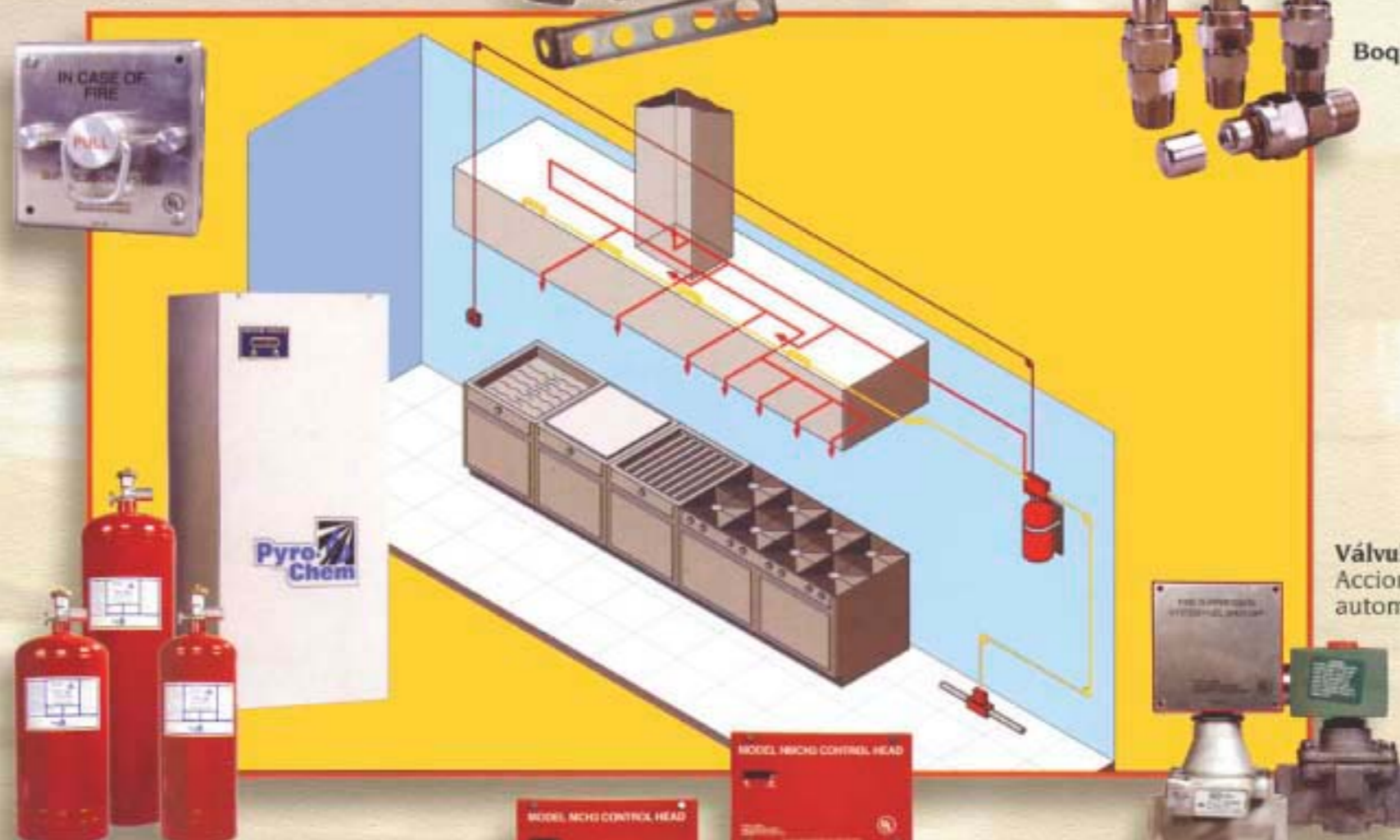
**Accionamiento manual**  
Permite accionar el sistema a una distancia segura



**Soportes y fusibles**  
Disponibles para diferentes temperaturas de detección



**Boquillas y tapones**



**PCL 300, 460 y 600**  
Cilindros homologados CE de agente extintor



**Cabezales de control**  
Fáciles de instalar y flexibles. Actúan por accionamiento automático o manual. Permiten activar alarmas visuales o acústicas.

**Válvulas de gas**  
Accionables automáticamente

### SISTEMA TESTADO Y APROBADO SEGUN LAS NORMATIVAS MÁS EXIGENTES

- ▶ **UL 300** "Equipos de Extinción de Incendios para Zonas de Cocción en Restaurantes" (Fire Extinguishing Systems for Protection of Restaurant Cooking Areas)
- ▶ **ULC** "Norma equivalente a la anterior para Canadá".
- ▶ **NFPA 17 A** "Sistemas de extinción con productos químicos en húmedo" (Wet Chemical Extinguishing Systems)
- ▶ **NFPA Standard 96** "Control de la Ventilación y la Protección contra el Fuego en Aplicaciones de Cocción en locales Comerciales" (Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations)
- ▶ **MEA** homologado por la Materials, Equipment and Acceptance (MEA) Division creada para aumentar la seguridad de los edificios en la ciudad de Nueva York.
- ▶ **CE** homologación europea. Certificado 03-SKM-PED-H-239348-00. Det Norske Veritas Inspection AB Notified Body: 0409.

A diferencia de otros sistemas de extinción que se aplican con éxito en otros ámbitos y que se pueden adaptar para su aplicación en cocinas, el sistema KITCHEN KNIGHT II ha sido desarrollado para esta aplicación y ha sido probado según normas específicamente desarrolladas para sistemas de extinción que deben ser instalados en campanas extractoras. Esto da la garantía absoluta de la eficacia del sistema para esta aplicación en concreto.

## **KITCHEN KNIGHT II ofrece un gran número de ventajas respecto a otros sistemas de detección y extinción.**

- ▶ *Detección y extinción activas las 24 horas del día, 365 días al año, con o sin personal ya que muchos incendios se producen con el local vacío por efecto de brasas que quedan encendidas, freidoras que quedan conectadas, etc.*
- ▶ *Detección y extinción activas las 24 horas del día, 365 días al año, con o sin fluido eléctrico. Todos los elementos esenciales del sistema desde los detectores hasta los extintores funcionan sin necesidad de alimentación eléctrica ni baterías.*
- ▶ *Accionamiento manual que permite activar el extintor al primer signo de fuego antes, incluso, de que se active automáticamente.*
- ▶ *El agente extintor más efectivo en el mercado. El alto pH del fluido procura una rápida extinción del fuego y previene la reignición.*
- ▶ *Agente extintor no tóxico y que no libera vapores tóxicos.*
- ▶ *Agente extintor muy fácil de limpiar lo que permite la utilización de la cocina en pocos minutos.*
- ▶ *Extinción del fuego en el aparato de cocción, la campana, el plenum y los conductos.*
- ▶ *Tanques presurizados siempre listos para actuar.*
- ▶ *Manómetro en los tanques que permite la comprobación visual del estado de los mismos.*
- ▶ *Posibilidad de accionar alarmas visuales o acústicas a distancia.*
- ▶ *Tamaño muy reducido en comparación con sistemas basados en la aplicación de CO<sub>2</sub>.*
- ▶ *Cabezal de control integral verificado al 100% que ofrece un funcionamiento 100% fiable de todas sus funciones.*
- ▶ *Flexibilidad en la configuración del circuito que se puede diseñar de forma que no interfiera en el flujo del trabajo de la cocina.*
- ▶ *Todos los elementos críticos tales como válvulas, tanques, etc. están verificados al 100% cumpliendo con los requerimientos establecidos por UL.*
- ▶ *Los tapones protectores cromados de las boquillas evitan que estas se puedan obturar. En caso de que el sistema se active, los tapones son expelidos sin interferir en el proceso de descarga.*
- ▶ *El sistema KITCHEN KNIGHT II está disponible en diversos tamaños y configuraciones pudiéndose adaptar a cambios en la distribución de los aparatos.*