



KIZENITH[®]
extinción de incendios en cocinas

Sistema ecológico
de extinción de incendios
en cocinas industriales

limpio

rápido

económico



ZENITH

innova



listos
para
cocinar



Fuegos clase F

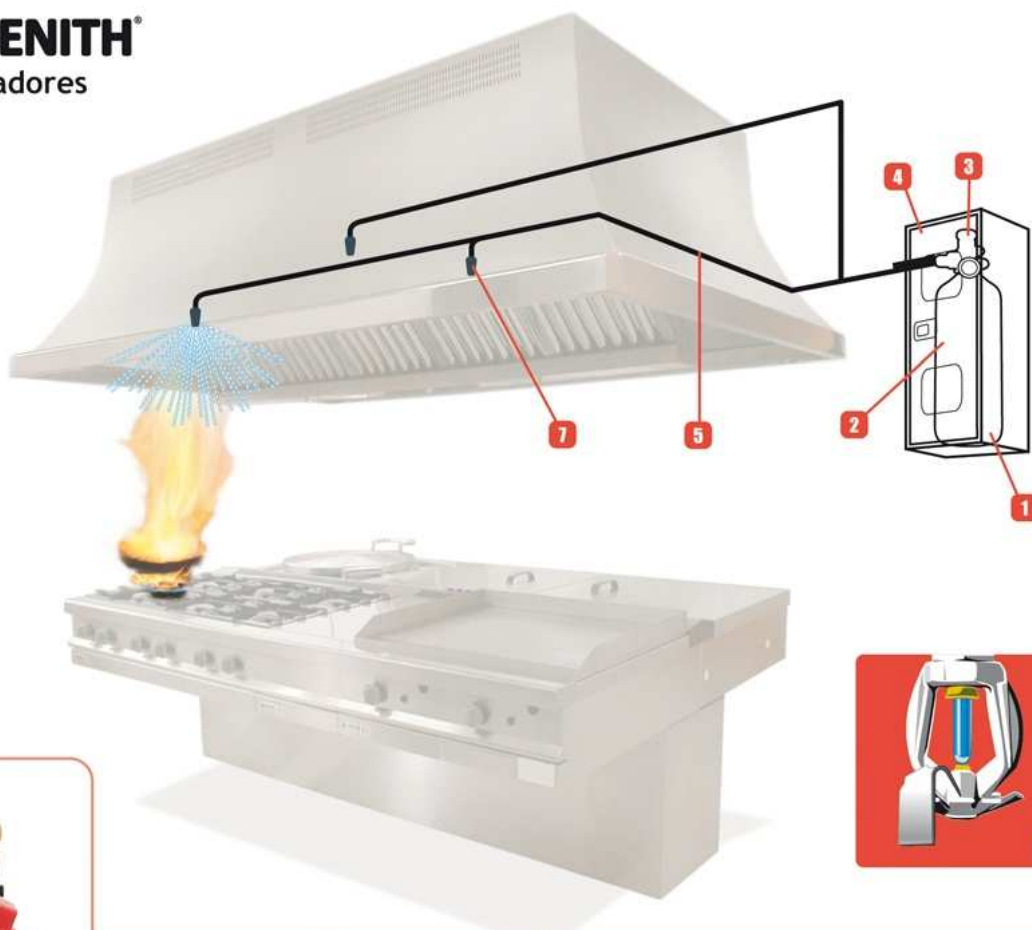
Los fuegos clase “F” comprenden aquellos generados por la combustión de grasas, tanto animales como vegetales. Este tipo de fuego se encuentra principalmente en cocinas, ya sean industriales, en restaurantes o las del hogar.

KIZENITH protege de incendios las cocinas neutralizando el conato de incendio con gran rapidez y eficacia. Actúa donde se encuentran peligrosas combinaciones de aceites inflamables y fuentes de calor, como el interior de las campanas extractoras, plenums y conductos de la instalación de extracción.



· Sistema Kizenith Rociadores

KIZENITH
Rociadores



1

Recipiente 25 l.



1

Recipiente 9 l.



4

Armario de acero

- 1 Recipiente de acero inox. de 9 ó 25 L de capacidad
- 2 Espumógeno especial para fuegos clase F
- 3 Válvula especial para disparo automático y manual
- 4 Armario especial para recipiente en Acero Inox.
- 5 Tubería de distribución de $\frac{1}{2}$ de acero Inox.
- 6 Tubería de pvc

- **Kizenith Rociadores:**

Funciona por despresurización, sin poleas ni accionamientos mecánicos. Asegura la extinción operativa permanente sin necesidad de personal o de interrupción de funcionamiento por corte de energía eléctrica, gracias al sistema automático alojado en los propios rociadores.

- **Kizenith Detección:**

Funciona de forma autónoma por gestión de una central de incendios, sin poleas ni accionamientos mecánicos. El sistema asegura la extinción operativa permanentemente, sin necesidad de personal o de interrupción de funcionamiento por corte de energía eléctrica, ya que la central dispone de baterías autónomas.

FUEGOS

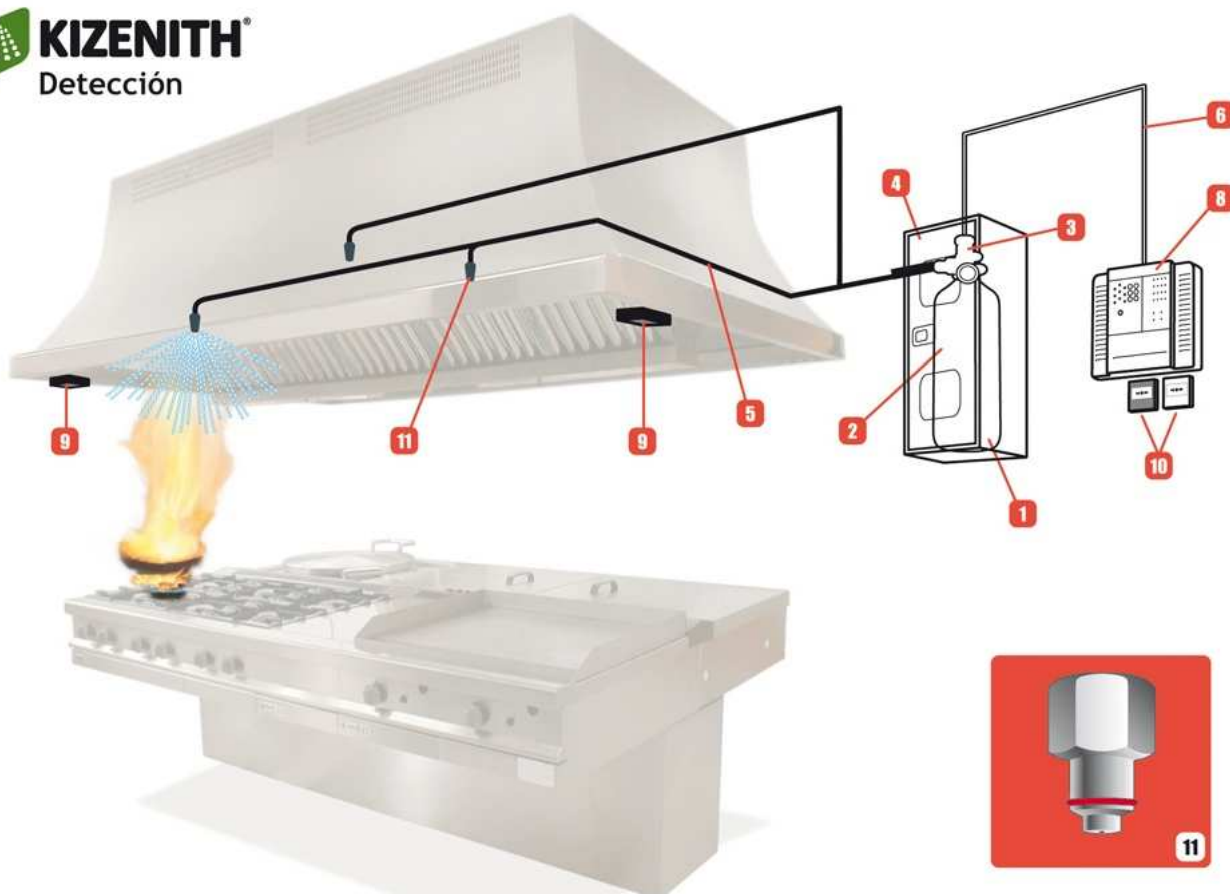
Cumple con:

C. T. E. DB SI4

Código Técnico de la Edificación. Documento Básico Seguridad en caso de Incendio. Detección, control y extinción del incendio.

• Sistema Kizenith Detección

KIZENITH
Detección



7 Rociador de $\frac{1}{2}$ " K 80. 93°C

8 Central de incendios

9 Sondas térmicas

10 Pulsador de paro y pulsador de disparo

11 Difusor

Busca el distintivo en las cocinas protegidas con Kizenith:



cocina protegida con

KIZENITH

FUEGOS

KIZENITH®



Los materiales, productos y componentes utilizados para la fabricación de los sistemas KIZENITH disponen de las certificaciones y homologaciones de acuerdo con la normativa y directrices de la UE.

Principio de funcionamiento

Sistema KIZENITH Rociadores

Cuando se produce un incendio, la ampolla del rociador tarada a 93 °C romperá.

Al romper la ampolla, se produce una depresión en el sistema de tubería (permanentemente presurizado, no como el sistema de Detección) y el producto saldrá por el rociador que ha roto.

El producto atacará a la zona afectada por el incendio sofocándolo rápidamente.

Sistema KIZENITH Detección

Este sistema es más sofisticado y preciso que el anterior. Cuando se produce un incendio, las sondas de Tª detectarán el exceso de Tª por encima del tarado de las mismas, y entonces enviarán información a la central de incendios.

La central de incendios dará orden de funcionamiento a los componentes dependientes de ella, es decir:

- Sonará la sirena
- Se encenderá el letrero luminoso
- Actuará sobre el disparo eléctrico de la válvula del botellón.

Al actuar sobre la válvula del botellón, ésta abrirá el paso del producto extinguyente, que discurrirá a través de la tubería de acero Inox y saldrá al exterior por todas las boquillas difusoras.

El producto atacará a la zona afectada por el incendio sofocándolo rápidamente.

Componentes

1 Botellón que contiene producto especial para cocinas (Puede ser de 9L o de 25L)
+ Válvula con disparo manual.

1 Red de distribución de tubería de 1/2" de acero Inoxidable.

Rociadores K 80 con Tª de fusible 93 C°.

1 Armario especial para el botellón en acero Inoxidable.

1 Central de Extinción.

1 Pulsador de Disparo.

1 Pulsador de Paro.

1 Letrero luminoso " Extinción disparada".

2 Sondas de Tª regulables de 50 °C a 300 °C.

1 Botellón que contiene producto especial para cocinas (Puede ser de 9L o de 25L)
+ Válvula con disparo manual y eléctrico.

1 Red de distribución de tubería de 1/2" de acero Inoxidable.

Boquillas Difusoras especiales para fuegos de cocinas.

1 Armario especial para el botellón en acero Inoxidable.



General Ibérica

☎ zenith.es ☎ 902 201 620

General Ibérica de Extintores, S.A.

Carretera de Mazarrón, km 2,1. 30120 El Palmar. Murcia
Apartado de Correos 38 / E- mail zenith@zenith.es
Tels. 968 88 11 16 - 968 88 11 54 / Móvil 638 806 227
Faxes 968 88 12 73 - 968 88 70 18