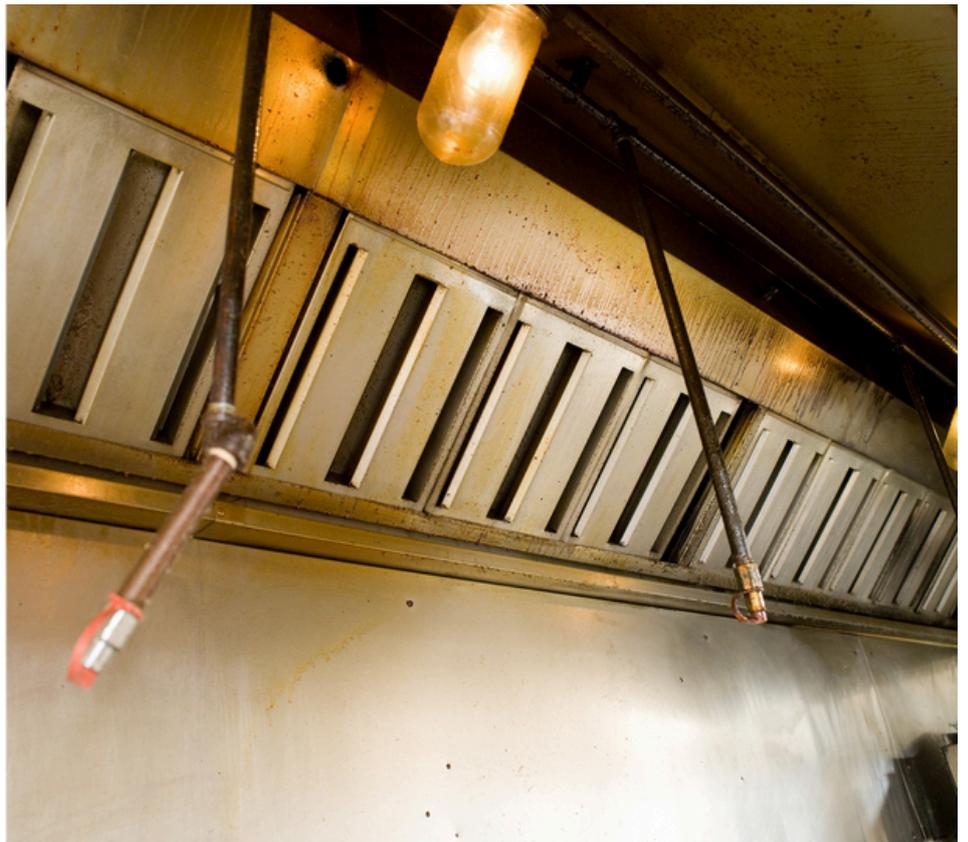


ATMOS[®]

A M B I E N T A L

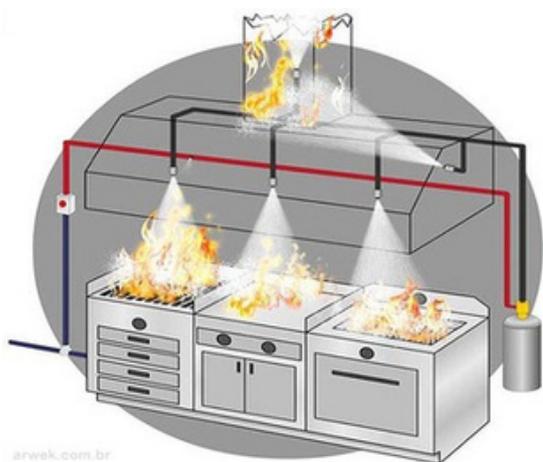
SISTEMAS DE EXTINÇÃO DE INCÊNDIO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS



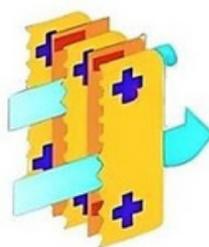


SISTEMAS DE COMBATE A INCÊNDIO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS SISTEMA DE DETECÇÃO E EXTINÇÃO DE INCÊNDIO

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.

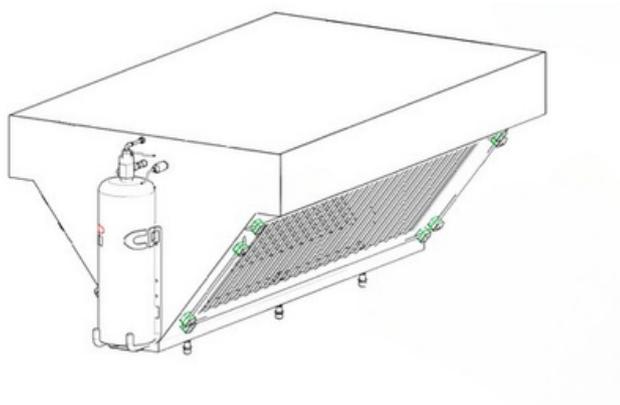


Lâminas com
tecnologia
Hayashi



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

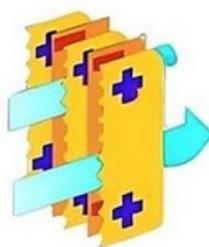


FUNCIONAMENTO DO SISTEMA

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

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

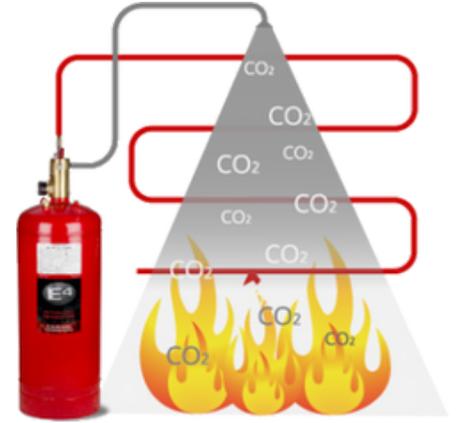


● ● ●
Lâminas com
tecnologia
Hayashi



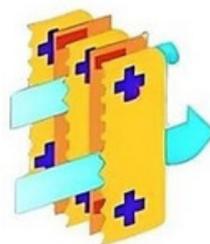
LÓGICA DE DESCARGA

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.

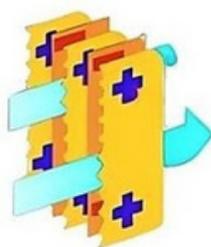


tecnologia
Hayashi



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.



● ● ●
Lâminas com
tecnologia
Hayashi



Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco!

(11)932169701

Horário e Atendimento

Segunda à Sexta, das 8h00 às 17h00 Sábado das 8h00 às 12h00.

Se preferir, visite nosso Showroom

Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo- São Paulo