

УСТАНОВКА КУХОННОГО ПОЖАРОТУШЕНИЯ «КУХМИСТЕР»™



ПРИЧИНЫ ПОЖАРА НА КУХНЕ

- Скопление на поверхностях потенциально горючей смеси из пыли и жира
- Неисправность электрических компонентов
- Неправильная эксплуатация теплового оборудования
- Неаккуратное обращение с огнем
- Неспособность персонала самостоятельно справиться с распространением огня



ЭЛЕМЕНТЫ СИСТЕМЫ

- Узел регулируемого выпуска с баллоном для хранения жидкого огнетушащего вещества
- Жидкое огнетушащее вещество (специально разработанное и запатентованное производителем ОТВ, применяемое для сбития пламени и тушения огня)
- Картридж с газовытеснителем (Азот)
- Насадки (тип определяется проектной организацией)
- Линейный извещатель в комплекте с плавкой ставкой с определенной температурой реагирования
- Дистанционное ручное устройство
- Электрические переключатели для автоматического отключения внешнего оборудования
- Трубная обвязка (узлы трубной разводки) из нержавеющей стали

ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Разработан специально для тушения горящих растительных /животных жиров и масел; простая конструктивность с сохранением максимальной эффективности обнаружения и подавления пожара

Огнетушащее вещество – водный раствор органических солей, обеспечивающий быстрое сбивание пламени и охлаждение горящего жира или масла и поверхности;

Объектами защиты являются поверхности плоских плит, фритюрницы, жаровни, сковороды с механизмом опрокидывания, грили, фильтры вытяжных зонтов, переходы вытяжных каналов

Объекты применения: рестораны, кафе, гостиницы, больницы, школы, аэропорты



Объекты, оборудованные системами кухонного пожаротушения с применением АУКПТ «КУХМИСТЕР»™

- сеть ресторанов быстрого питания KFC
- сеть ресторанов быстрого питания «Вкусно и точка!»
- сеть ресторанов «Сицилия»
- всесезонный курорт Манжерок
- усадьба Марфино
- гостиницы Hilton

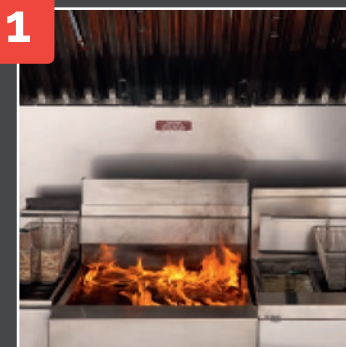
ПРИНЦИП РАБОТЫ

Кухонное оборудование тушится путем подачи огнетушащего вещества в зону горения. Установка приводится в действие механической системой обнаружения и пуска.

При повышении температуры на защищаемом объекте до установленной температуры, система обнаружения пожара воздействует на пусковой баллон, который выталкивает с помощью газовытеснителя (азота) жидкий огнетушащий состав в распределительный трубопровод. Распределение огнетушащего состава по площади производится с помощью насадок. Жидкий огнетушащий состав образует пленку, ограничивая доступ кислорода к легковоспламеняющимся жирам и охлаждает ниже температуры самовоспламенения, предотвращая повторное воспламенение.

Установка пожаротушения гасит огонь за счет опрыскивания межпотолочного пространства, воздушных фильтров, зон приготовления пищи и воздухопроводов системы вытяжки заданным количеством жидкого огнетушащего вещества. При выпуске жидкого огнетушащего вещества на горящее кухонное оборудование оно охлаждает масложировую поверхность и вступает в реакцию с горячим жиром (реакция омыления), при которой на поверхности жира образуется мылообразная пена. Слой пены действует как изоляция между горящим жиром и атмосферой и препятствует выходу горючих паров. Вентиляторы вытяжки при этом могут оставаться включёнными. Принудительная вентиляция способствует продвижению жидкого огнетушащего вещества по системе вентиляции, что способствует пожаротушению.

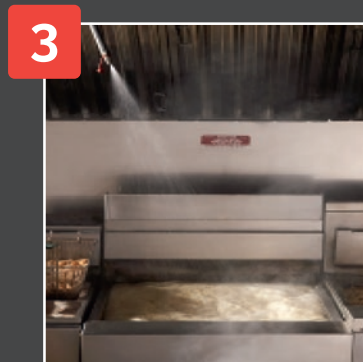
НАЧАЛО ВОЗГОРАНИЯ
ВРЕМЯ = 0 СЕКУНД



АКТИВАЦИЯ СИСТЕМЫ КУХМИСТЕР
ВРЕМЯ = 15 СЕКУНД



ПРЕКРАЩЕНИЕ ГОРЕНИЯ
ВРЕМЯ = 17,4 СЕКУНД



ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

Установка автоматического локального пожаротушения должна обеспечивать:

- обнаружение возгорания в зоне приготовления пищи (на поверхностях кухонного оборудования, в вытяжных воздухопроводах и вентиляционных зонтах);
- формирование сигналов о срабатывании установки в систему общей пожарной сигнализации здания
- пуск жидкого огнетушащего вещества (ОТВ) на поверхности кухонного оборудования, в вытяжных воздухопроводах и вентиляционных зонтах (масложироуловителях) без непосредственного участия людей.
- ОТВ должно иметь низкий уровень PH (безопасность для человека и оборудования)
- Отключение служебного электропитания защищаемого оборудования

СТАНДАРТЫ

Стандарт NFPA 96 «Стандарт на монтаж оборудования для удаления дыма и загрязнённого жиром паром на предприятиях общественного питания»

Стандарт NFPA17A
«Стандарт на установки пожаротушения жидкостями»

Стандарт UL 300 «Стандарт для огневых испытаний систем пожаротушения для защиты промышленного варочного оборудования»