

NANOAR

Segurança contra incêndio



ANVISA
Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



HAYASHI
SYSTEM



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS



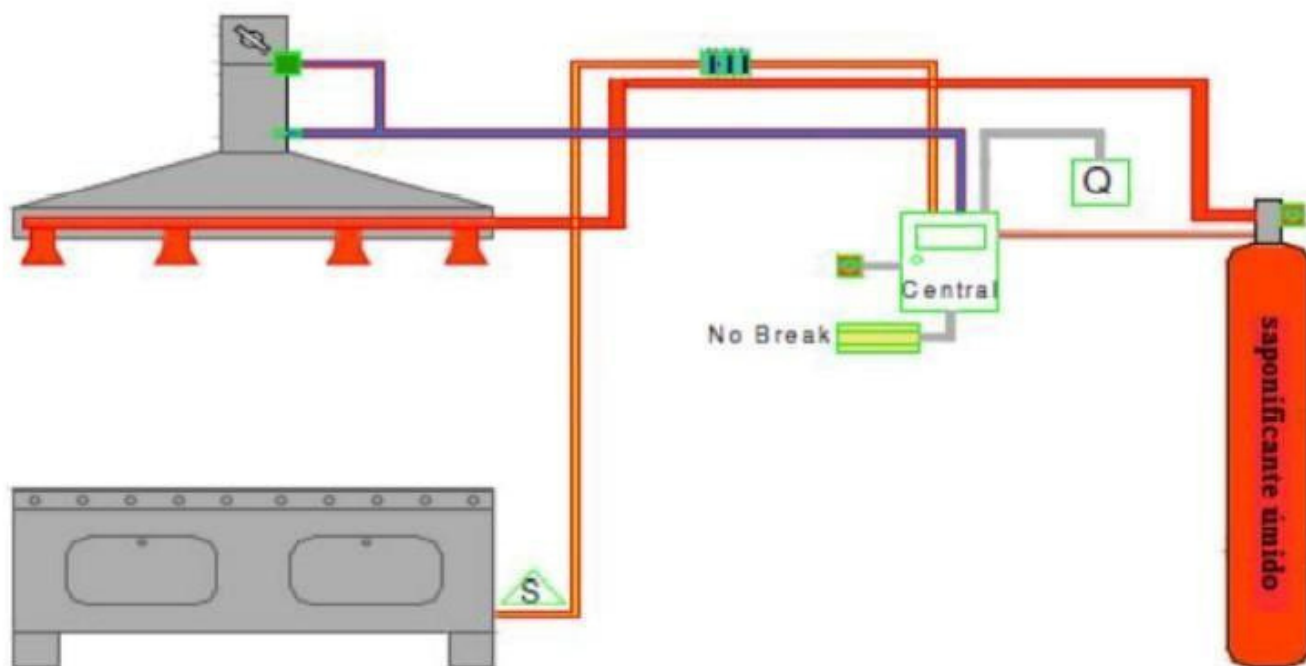
ASHRAE
Associate
Society
Alliance

Segurança contra incêndio em cozinhas profissionais

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.

A extinção completa do fogo é garantida devido à presença de gordura saturada em materiais utilizados na cocção.

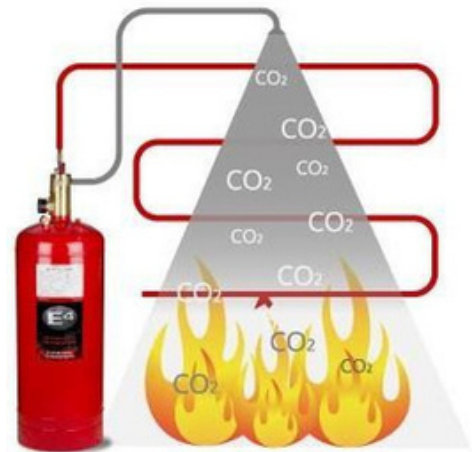
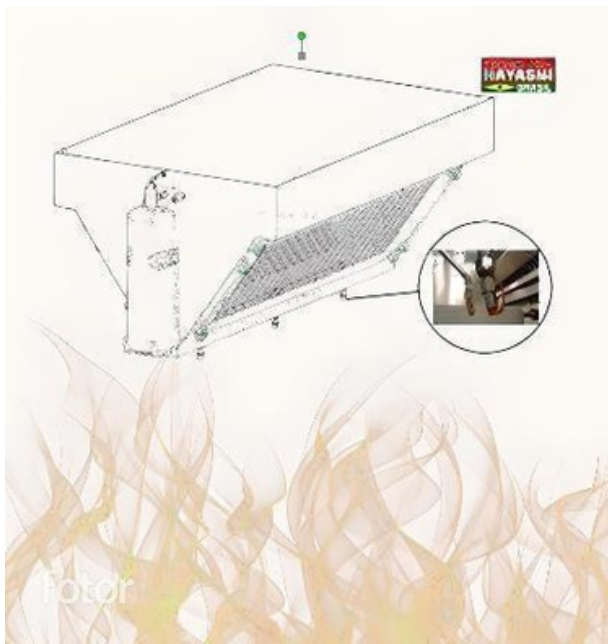
Quando esta gordura entra em contato com o agente extintor à base alcalina (como o extintor classe K), a altas temperaturas, ocorre uma reação chamada de saponificação.



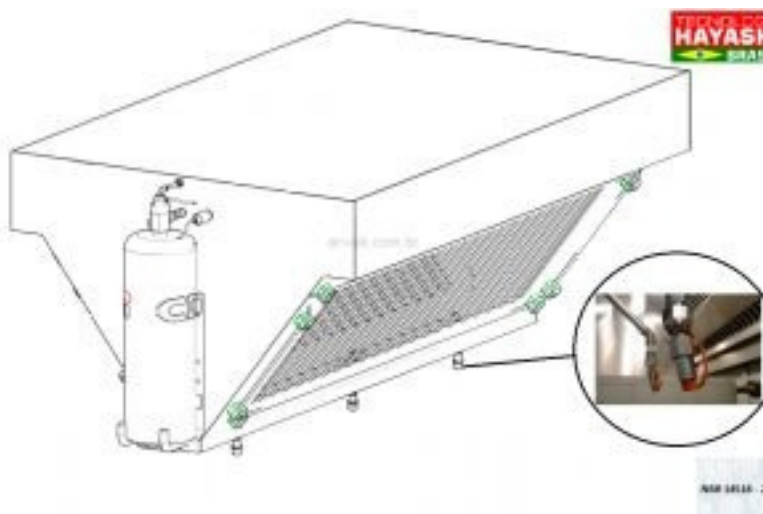
- Detector Térmico - 150 Graus
- Acionador Manual - Quebre o Vidro
- Atuador Manual no Cilindro
- Difusor Caneca de Gás
- Válvula Solenóide do Damper
- Trip para Damper
- Quadro Comando de Exaustão
- Damper Corta Fogo
- Válvula Solenóide Gas Combustivel
- Detector de Gas Combustivel
- No Break c/ Bateria de 2 horas de Marcha

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.



Quando um incêndio é detectado, o fogo é então apagado com um agente extintor saponificante de base alcalina, que interrompe a passagem de gás e reage com a gordura saturada dos materiais elétricos para os equipamentos de cocção, formando uma espuma que abafa a cozinha, as chamas e evita a nova ignição.





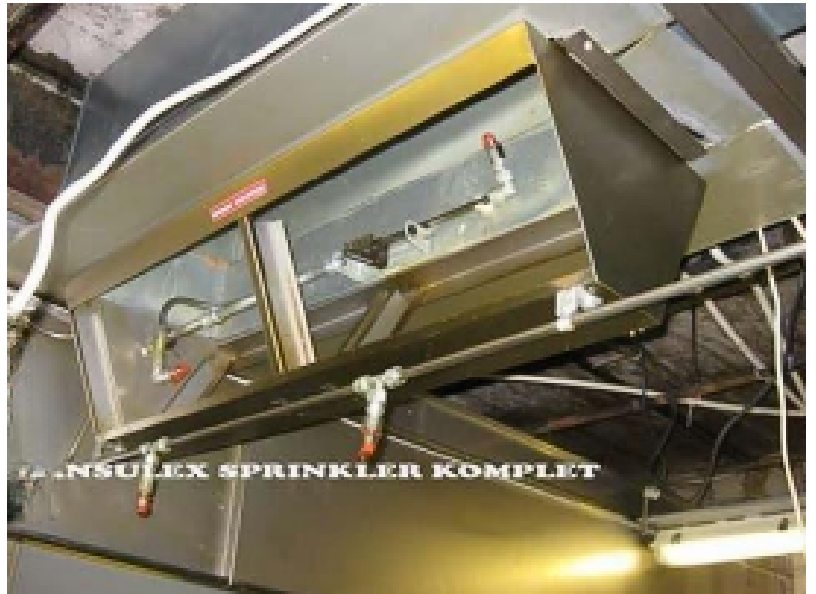
O sistema de combate a incêndio possui normas aplicadas como NFPA 12, NBR 12232, NFPA 17, NBR 14518 e NBR 17240. Ele utiliza CO_2 para inundação total nos dutos de exaustão e um agente saponificante para aplicação local nas coifas e equipamentos de cocção.

Quando ativado, a descarga ocorre através de difusores, formando um gel de sabão que resfria as gorduras e impede a propagação do fogo. O sistema protege as coifas com agente saponificante e combate incêndios nos dutos de exaustão em conjunto com o CO_2 .



A descarga de CO² é programada para acontecer automaticamente em caso de temperatura alta, podendo também ser acionada manualmente.

Os equipamentos geradores de gordura são protegidos por bicos difusores direcionados para a base do fogo, garantindo a proteção das coifas e equipamentos.





Se interessou por algum produto?

Entre em contato conosco! (11)932169701

Horário de atendimento

Segunda à sexta, 8h00 às

17h00 Sábado das 8h00, ao 12h00

Ou se preferir, visite nosso Showroom

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

Todos os produtos NANOAR possuem direitos autorais.

NANOAR



Lâminas com
tecnologia
Hayashi