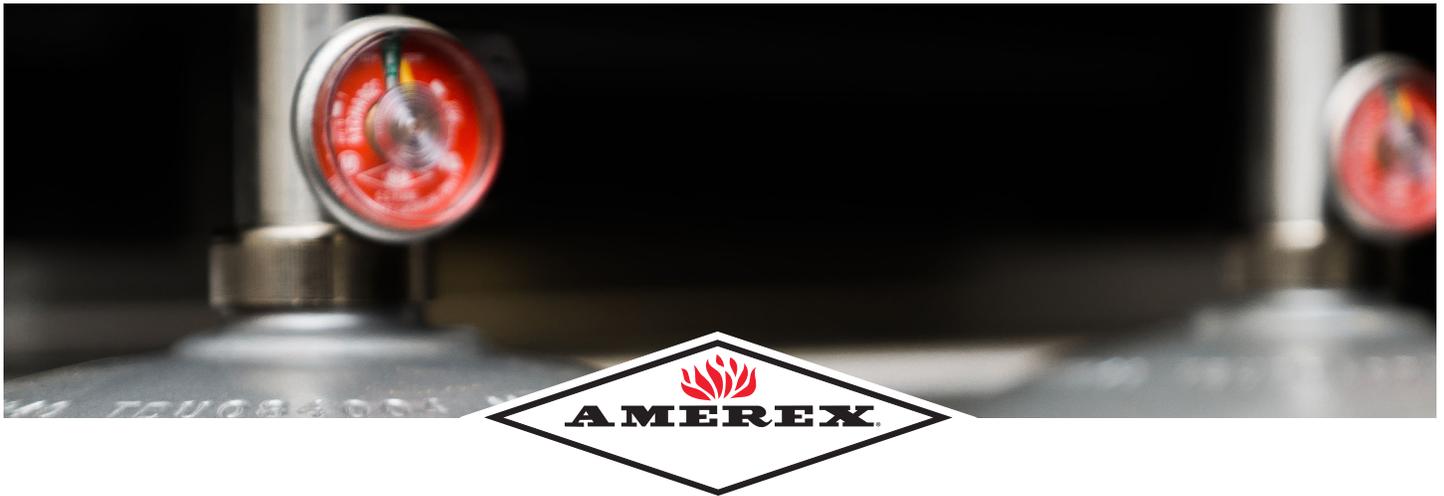


# EXTINCIÓN DE INCENDIOS EN COCINAS COMERCIALES



Quality is Behind the Diamond®



## PROTECCIÓN EXCLUSIVA PARA COCINAS DE AMEREX

 El sistema de extinción de incendios AMEREX® Kitchen Protection (KP™) es la base de las cocinas comerciales de todo el mundo. Para cumplir con las directrices de la NFPA y garantizar la calidad, Amerex ensaya de manera rigurosa este producto con UL para cumplir con el estándar UL/ULC 300, para Pruebas de fuego de sistemas de extinción de incendios para la protección de equipos de cocina comerciales. KP está diseñado para satisfacer las necesidades de los propietarios de edificios y restaurantes, los cuales utilizan sistemas de extinción de incendios para proteger sus propiedades, y garantizar la seguridad de las personas que trabajan en las cocinas.

*Desde restaurantes de lujo hasta cadenas de comida rápida, el sistema de protección contra incendios en cocinas de Amerex cuenta con los componentes necesarios para satisfacer sus necesidades, con precios competitivos, sin sacrificar la calidad.*

### AL SERVICIO DE LAS COCINAS COMERCIALES DE TODO EL MUNDO

- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| ■ Restaurantes             | ■ Centros sanitarios            |
| ■ Alta cocina              | ■ Zonas de restauración         |
| ■ Cafeterías               | ■ Hoteles                       |
| ■ Cruceros                 | ■ Instalaciones militares       |
| ■ Escuelas de cocina       | ■ Comedores escolares           |
| ■ Cadenas de comida rápida | ■ Complejos deportivos/Estadios |

DESIGNED AND  
MANUFACTURED  
IN THE USA



Sistema de ingeniería rigurosamente probado y diseñado para adaptarse a cualquier situación: así **es la calidad que reina tras el diamante.**

Todos los extintores Amerex cumplen con las recomendaciones de la **Asociación Nacional de Protección contra Incendios**, y son ensayados y clasificados por **UL** o **FM Global** según **las normas UL**.

Todas las placas de identificación de los extintores contienen la información HMIS necesaria para cumplir con los requisitos nacionales y locales de OSHA.

# CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE KP™

- Certificación UL/ULC 300 y UL 1254, conforme a NFPA 17A y 96, aprobado por FDNY COA, LPCB, MED y DNV
- Cobertura específica del aparato o de zona
- Opciones de control de detección mecánico, neumático o eléctrico
- Diseñado para instalación nueva o retrofit
- Precios competitivos y asequibles
- El agente extintor de incendios no corroe los aparatos de acero inoxidable
- Máxima descarga del agente con menos boquillas
- El resistente diseño del sistema de extracción manual reduce las descargas no deseadas
- Compatible con centrales de alarma contra incendios de edificios y otros dispositivos auxiliares



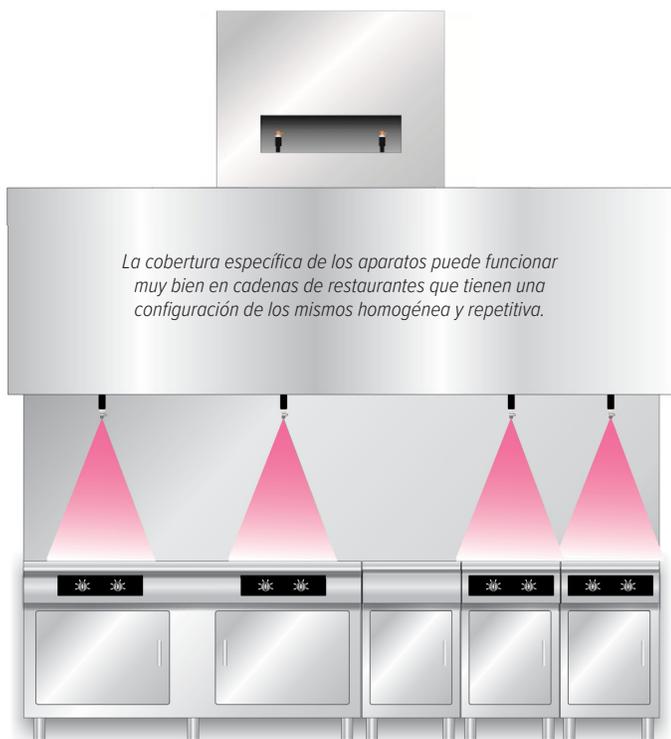


# LE OFRECEMOS TODO LO QUE NECESITA

AMEREX® ofrece dos diseños de protección de los aparatos para satisfacer las necesidades de las cocinas comerciales.

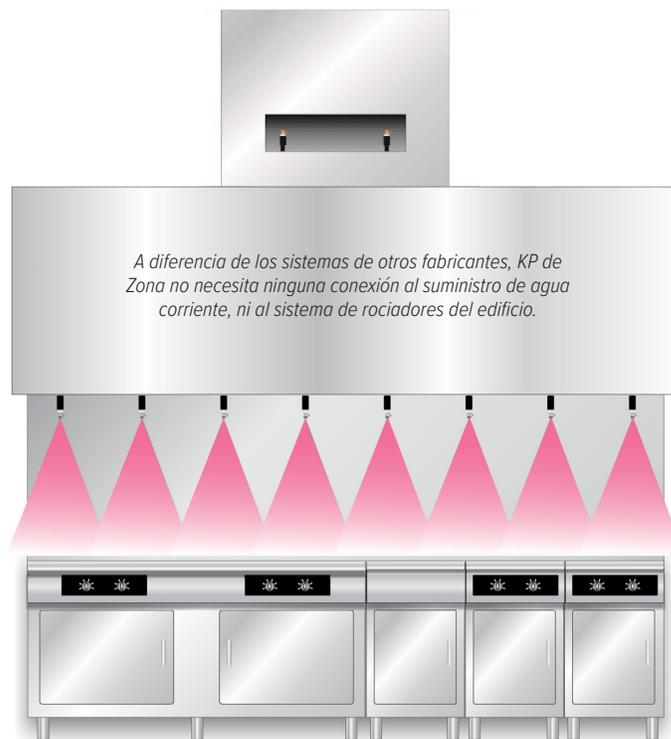
## ESPECÍFICA DEL APARATO

Con el sistema de extinción de incendios para restaurantes Amerex **KP Específica del Aparato**, usted conseguirá una cobertura específica para cada aparato que, por lo general, presenta un coste inicial más bajo. El sistema específico para aparatos KP es la opción ideal en cocinas comerciales donde la ubicación de los fogones es fija, como en cadenas de comida rápida, restaurantes de comida informal, cruceros y cafeterías de colegios.



## DE ZONA

El sistema de extinción de incendios para restaurantes KP de **Zona de Amerex** añade mayor flexibilidad al permitir volver a configurar los aparatos de cocina sin tener que mover las boquillas de descarga del sistema. La versatilidad del sistema de zona (ZD), lo convierte en la opción más rentable a lo largo de la vida útil del sistema. El sistema KP-ZD se diseñó especialmente para restaurantes de alta cocina, escuelas de cocina, instalaciones militares, hoteles y hospitales.



# UN SISTEMA DE COCINA QUE SATISFACE SUS NECESIDADES

El sistema de extinción de incendios AMEREX® Kitchen Protection (KP) tiene cuatro modelos para los cilindros de agente, dependiendo de las necesidades de salida del sistema:

Cartucho de nitrógeno



MODELO DEL CILINDRO DE AGENTE	VOLUMEN DE AGENTE GAL / (L)	PUNTOS DE FLUJO	ALTURA TOTAL IN. / (MM)	DIÁMETRO IN. / (MM)
KP250	2,61 / (9,88)	7	23,86 / (606,1)	8,0 / (203,6)
KP375	3,75 / (14,2)	11	24,81 / (630,2)	10,0 / (254)
KP475	4,80 / (18,17)	14	29,81 / (757,2)	10,0 / (254)
KP600	6,14 / (23,2)	18	27,59 / (700,8)	12,0 / (304,8)
2 - Línea de alimentación con colector KP3.75		22		
2 - Línea de alimentación con colector KP4.75		28		

*EL DISEÑO PRESURIZADO PERMITE A LOS PROPIETARIOS CONTROLAR LA INTEGRIDAD DEL SISTEMA DE UN VISTAZO*

Todos los cilindros de agente KP son cilindros presurizados. Cada cilindro se llena con agente químico húmedo de cocina Amerex y se presuriza a 240 psi. El accionamiento neumático de los cilindros se realiza mediante el cartucho de nitrógeno de 10,3 pulgadas, capaz de disparar hasta 10 cilindros de agente. Tanto los cilindros de agente como el cartucho de nitrógeno vienen equipados con un manómetro de fácil lectura para garantizar la integridad a simple vista. No es necesario pesar los cilindros ni los cartuchos durante el servicio y el mantenimiento.

El agente químico húmedo para cocinas de Amerex es una solución a base de acetato de potasio de bajo pH que extingue los incendios provocados por grasa de cocina mediante saponificación y enfriamiento. El agente KP es compatible con los materiales que suelen encontrarse en las cocinas comerciales (es decir, acero inoxidable, acero al carbono, metal galvanizado, aluminio, latón y cobre).



Para facilitar las instalaciones, el KP se incluye tanto con la polea Amerex como con la Brooks Equipment CP5.



Cuando el diseño de su cocina requiere acero inoxidable, nosotros le ofrecemos todo lo que necesita.

# 3 OPCIONES DE CONTROL

LAS MÚLTIPLES OPCIONES DE DETECCIÓN Y CONTROL DE NUESTROS SISTEMAS ESTÁN DISEÑADAS PARA ADAPTARSE A SUS NECESIDADES

## 1

### EL MÓDULO DE DESCARGA MECÁNICA

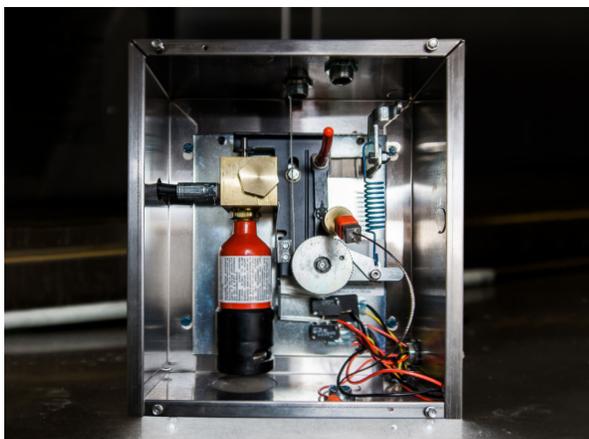
El módulo de descarga mecánica (MRM) es el núcleo del sistema KP. El MRM de KP cuenta con un diseño accionado por resorte, que utiliza una entrada mecánica y salidas eléctricas, mecánicas o neumáticas. En concreto, el conjunto KP MRM conecta y controla el cartucho de activación, los componentes de detección, la(s) estación(es) de accionamiento manual, la válvula de gas, los interruptores de acción rápida y la(s) válvula(s) de descarga del cilindro de agente.

El MRM de KP de Amerex es capaz de accionar hasta 10 cilindros de agente utilizando un cilindro de nitrógeno. El MRM cuenta con dos interruptores de acción rápida: uno para la señalización eléctrica, el corte de suministro eléctrico y otras funciones auxiliares; y un segundo interruptor de acción rápida para la activación de alarmas, que se conecta a una central de alarma contra incendios.

El MRM viene preinstalado en su propia caja de acero inoxidable. Esta caja muestra un indicador de estado del sistema y una ventana para observar la presión del cilindro de nitrógeno.



Los sistemas KP de Amerex pueden conectarse fácilmente a sistemas de corte de suministro y ventilación, así como a sistemas de alarma contra incendios o de control de edificios. El tensor de 48 libras (213,5 N) de la línea de detección proporciona 200 pies (6 m) de detección de respuesta rápida con 30 poleas y 30 detectores, lo que supone una ventaja en configuraciones de sistemas más grandes.



## 2

### EL MÓDULO DE DESCARGA NEUMÁTICO

El módulo de descarga neumático (PRM) es una unidad de control de descarga mecánica que ofrece una mayor detección al utilizar un sistema de detección neumático lineal continuo, en lugar de detectores de fusibles intermitentes. Cuando la línea de detección de PRM se expone a una situación de incendio, la tubería se rompe, liberando toda la presión en la tubería y el extintor, disparando así el sistema utilizando el cilindro de nitrógeno. Algunas ventajas de utilizar el PRM de Amerex en su sistema KP son la ausencia de cable de detección, de sujeciones y de conductos o poleas en la línea de detección.

El mecanismo de control PRM interactúa con estaciones de extracción manual, redes de actuación, válvulas de gas mecánicas y, además, ofrece contactos eléctricos para funciones de desconexión. El KP PRM de Amerex puede disparar hasta 10 cilindros de agente y accionar hasta dos válvulas de gas. El PRM se suministra completo con caja, extintor, accesorio de final de línea y conector para un máximo de dos estaciones manuales mecánicas remotas, dos interruptores de acción rápida y «orificios ciegos» en la caja para las conexiones correspondientes.



El módulo de descarga neumático utiliza conductos sensibles al calor y a la presión para la detección de incendios. Este conducto PMR es muy fácil de instalar y se puede utilizar en ambientes grasientos gracias a su pequeña superficie fácil de limpiar.



# 3

## UNIDAD DE CONTROL ELECTRÓNICO AMEREX STRIKE™

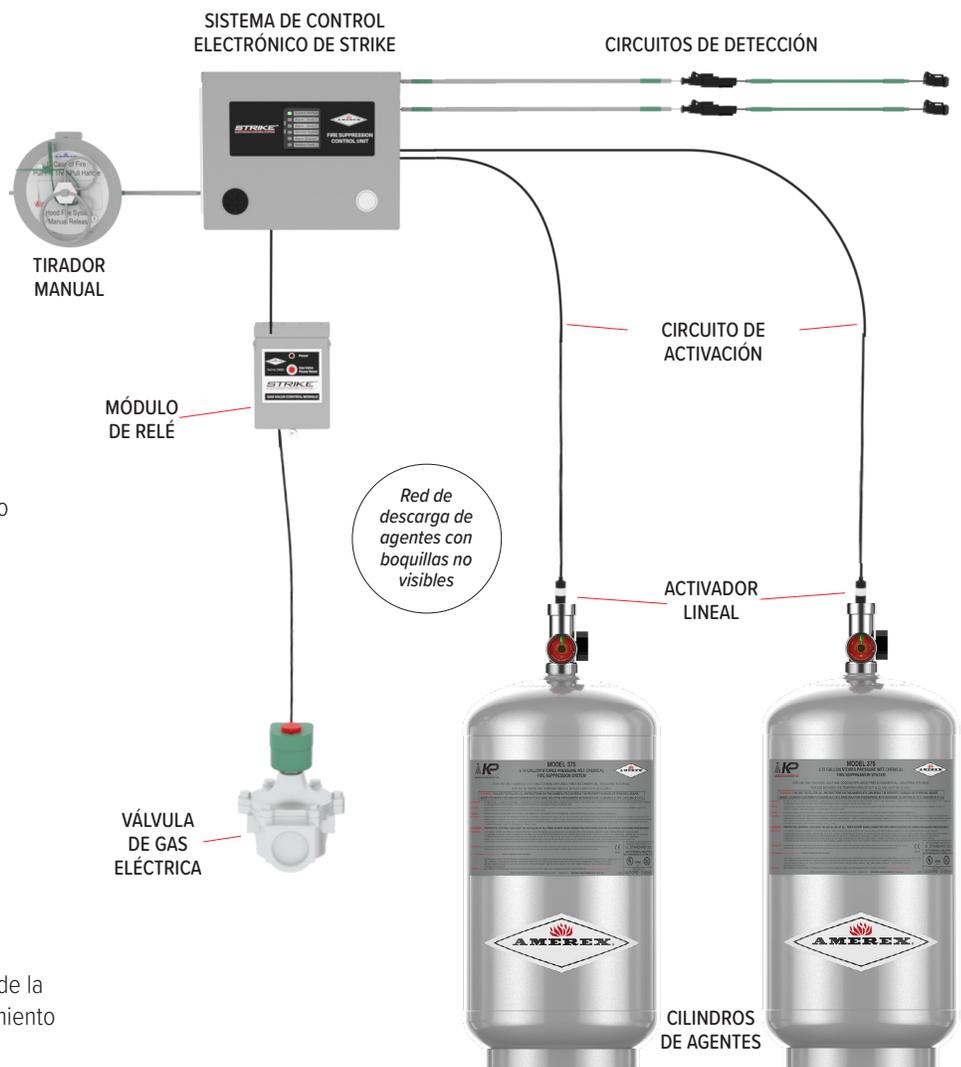
La **unidad de control electrónico Amerex STRIKE** es el fruto de años de evolución en la electrónica de minería pesada, transporte y militar. Diseñada específicamente para funcionar con el sistema de extinción de incendios KP de Amerex, la unidad de control STRIKE puede supervisar y controlar dos sistemas de campana independientes, y se puede conectar a controles auxiliares, como el sistema de alarma del edificio. Las baterías primarias y secundarias proporcionan una supervisión continua e ininterrumpida del sistema de detección y extinción de incendios, sin necesidad de una fuente de alimentación externa. A diferencia de los mecanismos de control tradicionales, la unidad de control STRIKE utiliza detectores de calor lineales y detectores de calor puntuales que no tienen piezas móviles y están totalmente supervisados, lo que minimiza los efectos negativos de la acumulación de grasa.



### DOS SISTEMAS, UNA UNIDAD DE CONTROL

## CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS DE STRIKE

- Detección y extinción de una o dos zonas peligrosas
- Capacidad para accionar hasta 20 cilindros de agente
- Certificación UL300/1254 y conforme a la NFPA
- LED indicador de averías y avisos
- Proporciona una conexión dedicada a la FACP remota auxiliar supervisada para la indicación de incendios y problemas
- Registro y grabación de eventos
- Proporciona detección de incendios y capacidad de actuación para restaurantes 24 horas al día, 7 días a la semana, 365 días al año
- Software de programación opcional compatible con Windows
- Conexiones con válvula de gas Amerex con certificación UL y módulos de conmutación auxiliares multirrelé de alta corriente
- Alarma acústica piezoeléctrica local
- Puerta de acceso con cerradura y llave
- Permite el acceso remoto al sistema de incendios FACP
- No necesita alimentación externa
- Funcionamiento normal y a prueba de fallos de la válvula de gas de fácil instalación y mantenimiento
- Caja atractiva de acero inoxidable





**Quality is Behind the Diamond®**



ISO 9001-Calidad  
ISO 14001-Medio ambiente OHSAS  
18001-Seguridad

**CERTIFICADO**

Amerex Corporation hace todo lo posible para proporcionarle la información más reciente y actualizada. La información contenida en este folleto se considera lo más fidedigna posible a la fecha de impresión. Los cambios rutinarios que se den en los productos, los códigos, las normas y las garantías posteriores a esta impresión sustituirán a la información impresa. Póngase en contacto con Amerex Corporation para cualquier revisión, actualización o cambio de producto.

© Copyright Amerex Corporation 2023

7595 Gadsden Hwy.  
P.O. Box 81  
Trussville, AL 35173  
Teléfono (205) 655-3271



[amerex\\_corporation](https://www.facebook.com/amerex_corporation)



[@amerex\\_corporation](https://www.instagram.com/amerex_corporation)



[@amerex\\_corporation](https://twitter.com/amerex_corporation)



[amerex\\_corporation](https://www.linkedin.com/company/amerex_corporation)

[www.amerex-fire.com](http://www.amerex-fire.com)  
[sales@amerex-fire.com](mailto:sales@amerex-fire.com)  
[intl.sales@amerex-fire.com](mailto:intl.sales@amerex-fire.com)