



 **AKP** TM

AMEREX KITCHEN PROTECTION



Quality is Behind the Diamond

PROTEÇÃO SUPERIOR PARA COZINHAS

O Sistema de Supressão de Incêndios AMEREX® Kitchen Protection (KP™) é um produto fundamental em cozinhas comerciais em todo o mundo. Para atender às diretrizes da NFPA e garantir a qualidade, a Amerex testa rigorosamente este produto com o Underwriter's Laboratory para atender à UL 300, padrão em testes de sistemas de extinção de incêndios para a proteção de equipamentos de cozinhas comerciais. O KP é projetado para acomodar as necessidades dos proprietários de imóveis e restaurantes que utilizam sistemas de supressão de incêndios para proteger suas valiosas propriedades e garantir a segurança das pessoas que trabalham nas cozinhas.

De restaurantes de alta gastronomia a redes de fast-food, o sistema Amerex Kitchen Protection contra incêndios possui os componentes para atender às suas necessidades com preços competitivos, sem sacrificar a qualidade.



PROTEGEMOS TODO TIPO DE COZINHAS COMERCIAIS

- Restaurantes
- Alta gastronomia
- Cantinas
- Cruzeiros
- Escolas de Culinária
- Redes de Fast-Food
- Instalações de saúde
- Praças de Alimentação
- Hotéis
- Instalações Militares
- Cantinas Escolares
- Complexos Esportivos/Estádios



Quality is Behind the Diamond

RECURSOS e BENEFÍCIOS da KP™

- Preços competitivos e componentes econômicos
- Os Agentes extintores de combate a incêndios não corroem aparelhos de aço inoxidável
- Listado no UL 300 e em conformidade com a NFPA
- Cilindros cheios de agente extintor de pressurização direta
- Desenhado para Instalações Novas ou Antigas
- Descarga máxima do agente extintor com menos difusores
- Cobertura **Específica para cada Aparelho** ou **Proteção de Zona**
- Opções de controle mecânico, pneumático ou elétrico de detecção
- O design robusto da estação de acionamento manual reduz as descargas indesejadas
- Compatível com painéis de alarme de incêndio do edifício e outros dispositivos auxiliares



NÓS PROTEGEMOS VOCÊ

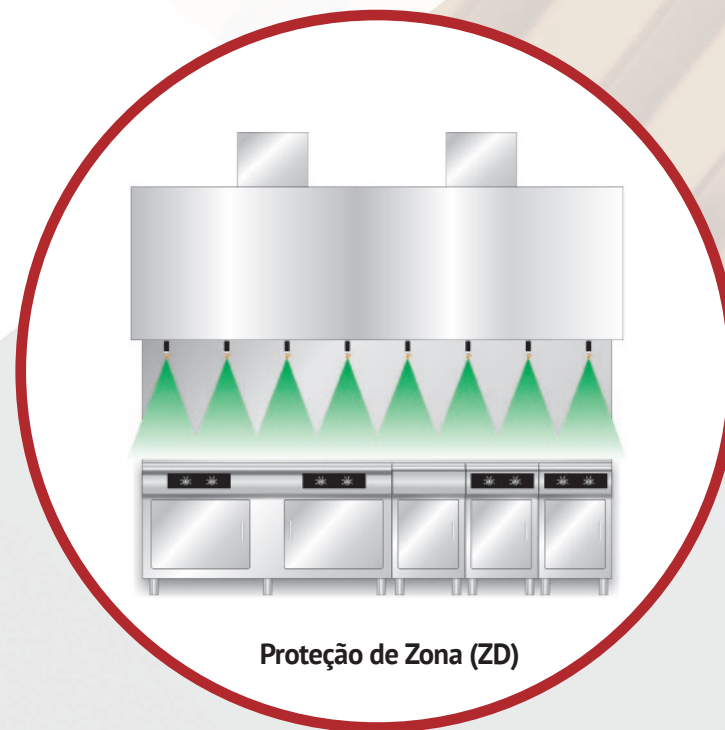
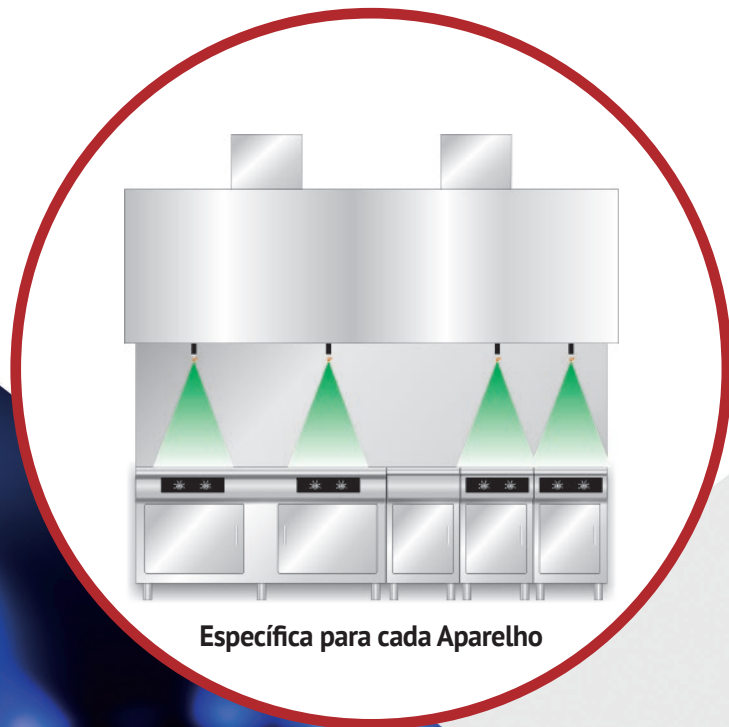
A AMEREX® oferece dois esquemas de proteção a aparelhos que atendem às necessidades das cozinhas comerciais.

Específica para cada Aparelho

Com o Sistema de Supressão de Incêndio para Restaurantes AMEREX KP Específico para cada Aparelho, você obtém cobertura específica para cada aparelho que geralmente oferece um custo inicial mais baixo. O Sistema KP Específico para cada Aparelho é a escolha ideal em cozinhas comerciais onde a localização dos aparelhos é fixa, como em redes de fast-food, restaurantes casuais, cruzeiros e cantinas escolares.

Proteção de Zona

O Sistema de Supressão de Incêndio para Restaurantes AMEREX KP Proteção de Zona adiciona maior flexibilidade ao permitir que os aparelhos de cozinha sejam reconfigurados sem que haja necessidade de mover os difusores de descarga do sistema. Devido à adaptabilidade do Sistema de Proteção por Zona, essa é a opção mais econômica em relação à vida útil do sistema. O Sistema KP-ZD foi projetado tendo em mente restaurantes de alta gastronomia, escolas de culinária, instalações militares, hotéis e hospitais.



UM SISTEMA PARA COZINHAS QUE ATENDE AS SUAS NECESSIDADES

O Sistema de Extinção de Incêndio AMEREX Kitchen Protection (KP) tem quatro opções de Cilindros de Agente Extintor, dependendo das necessidades de saída do sistema:

Modelo do Cilindro de Agente Extintor	Volume do Cilindro	Pontos de Fluxo
KP275	2,75 galões	8
KP375	3,75 galões	11
KP475	4,75 galões	14
KP600	6,0 galões	18
2 - Linha de fornecimento múltiplo KP3.75		22

Todos os Cilindros de Agente Extintor KP são fabricados usando-se aço macio, e têm certificação Underwriters Laboratory (UL). Os cilindros são pressurizados com nitrogênio seco ou gás argônio a uma pressão de 240 psi. A carga de gás funciona como um gás expelente, que descarrega o agente químico úmido através da sua rede de distribuição. Cada cilindro é desenhado com uma válvula de descarga de aço inoxidável mecanizada, que é atuada pneumaticamente ou eletricamente.

Os Conjuntos de Cilindros de Agente Extintor AMEREX KP são enviados de fábrica cheios com o Agente Químico Úmido AMEREX para Cozinhas: uma solução à base de acetato de potássio, de pH baixo, que suprime incêndios originados por gordura de cozinha através de saponificação e resfriamento. O agente extintor KP é compatível com metais tipicamente encontrados em ambientes de cozinhas comerciais (exemplos: aço inoxidável, aço macio, metal galvanizado, alumínio, latão e cobre).



Quality is Behind the Diamond

AMEREX® KP™ MRM e PRM

O Módulo de Descarga Mecânica (MRM) é o coração do Sistema KP. O MRM KP conta com um design de mola que usa uma entrada mecânica e saídas elétricas, mecânicas ou pneumáticas. Especificamente, o conjunto do KP MRM conecta e controla o cartucho de atuação, os componentes de detecção, a(s) estação(ões) de acionamento manual, a válvula de gás, os interruptores de ação instantânea e a(s) válvula(s) de descarga do cilindro de agente.

O MRM AMEREX KP é capaz de atuar desde em um até em dez conjuntos de cilindros/válvulas usando um cilindro de nitrogênio. O MRM tem dois interruptores de ação instantânea: Um para sinalização elétrica, desligamento de energia e outras funções auxiliares, e um interruptor de ação instantânea iniciador de alarme, para conexão com o painel de alarme de incêndio.

O MRM vem pré-instalado em seu próprio gabinete de aço inoxidável. Esse gabinete mostra um indicador de status do sistema e uma janela para observação da pressão do nitrogênio no cilindro.

O Módulo de Descarga Pneumática (PRM) é uma unidade de controle de descarga mecânica que oferece detecção exclusiva por usar um sistema de detecção pneumática contínua e linear, em vez de detectores com fusível cinta intermitentes. Quando a linha de detecção PRM é exposta a uma condição de incêndio, a tubulação se rompe, aliviando toda a pressão da tubulação e do acumulador, ativando o sistema usando um cilindro de nitrogênio. Alguns benefícios do uso do AMEREX PRM no seu Sistema KP são: não precisa cabo de detecção, franzido, canais ou polia de canto na linha de detecção.

O mecanismo de controle PRM é compatível com estação(ões) de acionamento manual, redes de atuação e válvulas mecânicas de gás. Além disso, oferece contatos elétricos para funções de desligamento. O PRM AMEREX KP pode disparar até 10 cilindros e atuar em até duas válvulas de gás. O PRM vem completa, com gabinete, acumulador, montagem de fim de linha e conector para até duas estações mecânicas remotas, além de orifícios para conexões.



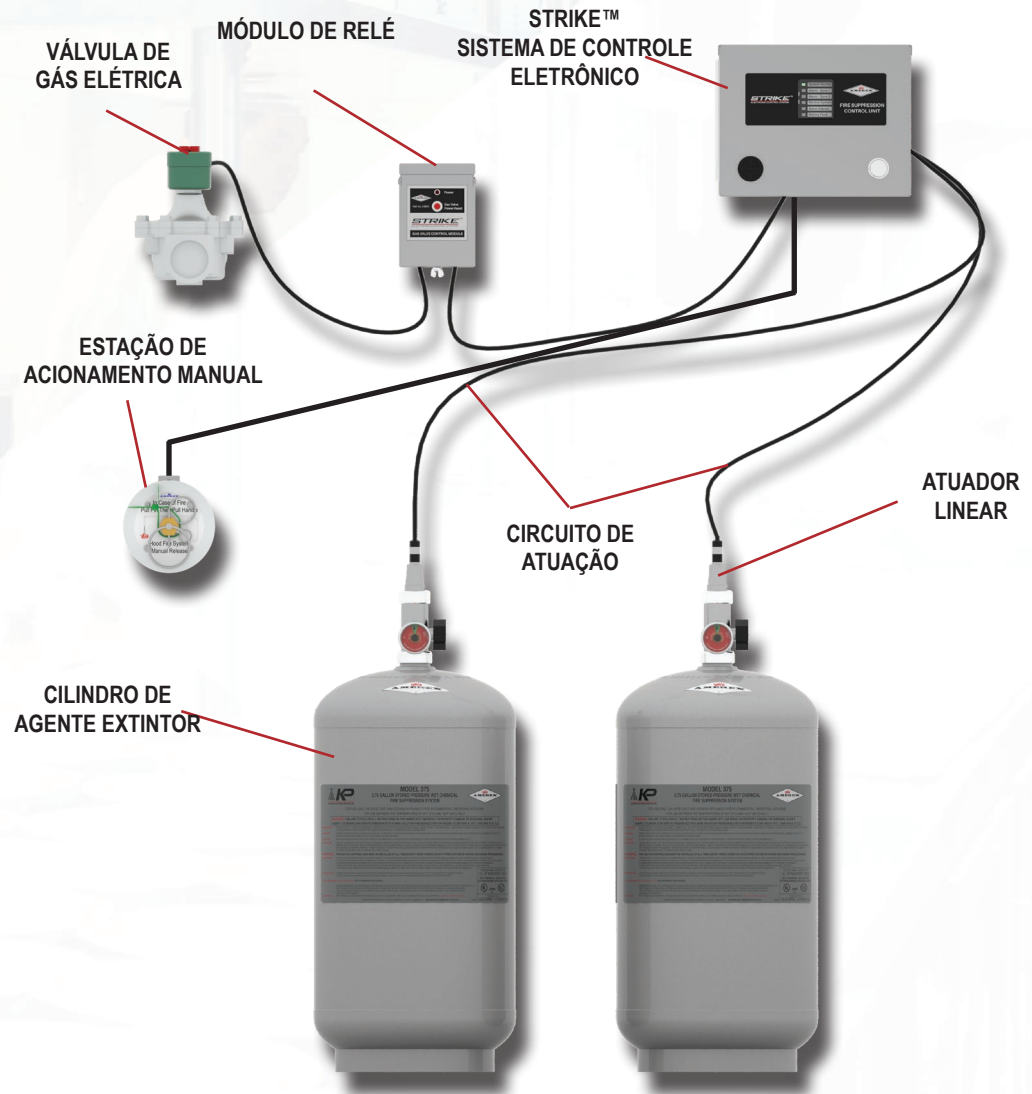
Quality is Behind the Diamond

UNIDADE DE CONTROLE STRIKE™ DE DESCARGA DUPLA

A Unidade de Controle Amerex STRIKE é o resultado de anos de evolução na eletrônica para mineração robusta, trânsito e militar. Projetado especificamente para trabalhar com o Sistema de Supressão de Incêndios Amerex KP, a Unidade de Controle STRIKE é capaz de monitorar e descarregar dois sistemas de coifa completamente independentes e pode ser ligada a controles auxiliares, como o sistema de alarme do edifício. As baterias primárias e secundárias fornecem detecção contínua de incêndios e atuação ininterrupta do sistema de supressão de incêndios, sem a necessidade de uma fonte de alimentação externa. Ao contrário dos mecanismos tradicionais de controle, a Unidade de Controle STRIKE utiliza detectores lineares e pontuais de calor que não possuem partes móveis e são totalmente supervisionados, minimizando os efeitos negativos do acúmulo de gorduras.

Características e benefícios:

- Fornece interface dedicada ao PCAI remoto auxiliar supervisionado para indicação de incêndio e problema
- Software de programação opcional baseado no Windows
- Registro e gravação de eventos
- Interfaces para a válvula de gás Amerex listada pelo UL e módulos de comutação auxiliares multi-relé de alta corrente
- Alarme local piezo sonoro
- Luz LED para indicação de problema e anúncio
- Porta de acesso com fechadura à chave
- Fornece capacidade de detecção de incêndios e acionamento para restaurantes 24 horas por dia, o ano inteiro
- Detecção e supressão de zona de risco simples e dupla
- Permite a entrada remota no PCAI para iniciação do sistema contra incêndio
- Nenhuma fonte externa de alimentação elétrica necessária
- Operação normal e à prova de falhas da válvula de gás
- Fácil instalação & manutenção
- Bonito gabinete de aço inoxidável escovado





TM

AMEREX KITCHEN PROTECTION



Quality is Behind the Diamond

AMEREX CORPORATION

www.amerex-fire.com
sales@amerex-fire.com
+1 205 655 3271

P.O. Box 81
7595 Gadsden Highway
Trussville, AL 35172-0081 U.S.A.

© 2019 TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.
Empresa certificada ISO 9001 e ISO 14001
Número da Peça: SL-401

www.amerex-fire.com