



**Amerex Corporation**

**SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIO PARA RESTAURANTES**

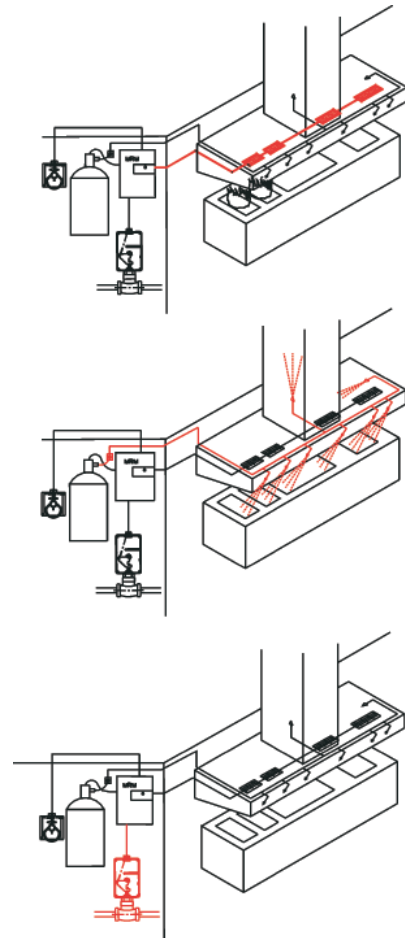
**Kp**

**SISTEMA  
PARA PROTECCIÓN  
DE COCINAS**

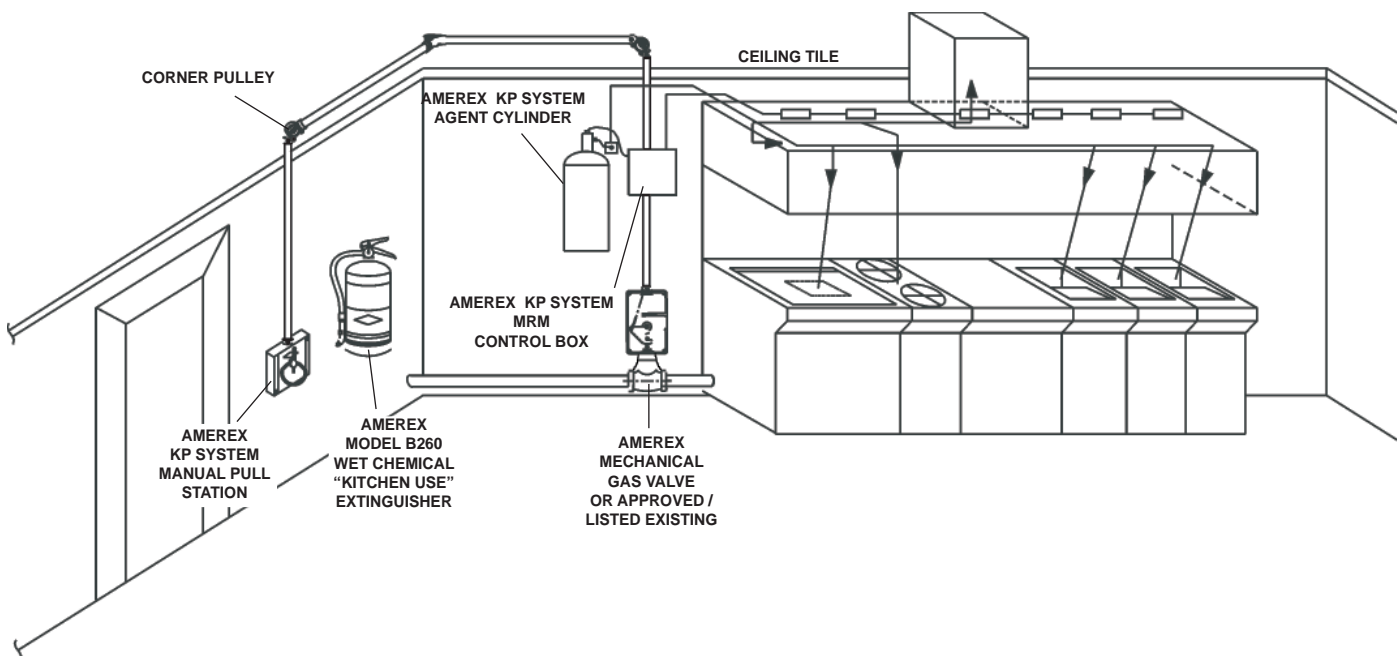
El sistema automático de KP de AMEREX para supresión de fuegos en restaurantes protege la campana, los conductos, el pleno y todos los aparatos de cocina.

**De cualquier forma manual o automática, el sistema trabaja de la siguiente manera:**

1. Al comenzar el fuego las redes automáticas donde están los fusibles van a detectar el fuego, ó pueden proceder a usar la estación manual remota, descargando ambos el agente de bajo PH a través de la campana y el conducto yendo a caer directamente sobre Los aparatos de la cocina.
2. Cualquiera de los dos métodos que sean usados interrumpirán la salida del gas ó la electricidad en los aparatos de la cocina procediendo a la descarga del sistema.
3. El agente KP de AMEREX apaga el fuego rápidamente enfriando el combustible mientras sofoca los vapores con una reacción de espuma



La combinación del sistema KP de AMEREX y los extintores AMEREX de Químico Húmedo Modelos B260 ó B262 proveen a los Restaurantes con un simple ataque de dos pasos “UNO – DOS”, para evitar la amenaza constante de un fuego y la perdida total de su negocio.



# LOS APARATOS DE GAS EN LA COCINA DE UN RESTAURANTE PROTEGIDOS POR: EL SISTEMA DE SUPRESIÓN DE FUEGO KP AMEREX Y SUS ESPECIFICACIONES

## **EN GENERAL:**

El sistema de KP AMEREX es un sistema PRE-diseñado, de tipo químico mojado, el cual se mantiene almacenado presurizado con una red de boquillas diseñadas para la distribución de dicho agente. Este sistema está aprobado bajo todos los listados de los Laboratorios ULC (Underwriter Laboratories, Inc.). Y aprobado bajo el estándar 300 de la UL. El sistema debe de estar diseñado, instalado y mantenido de acuerdo con lo especificado en el manual de AMEREX NUMERO 12385 "Design, Installation and Maintenance Manual" N.F.P.A. 96, N.F.P.A. 17A, los códigos locales y las ordenanzas autorizadas solamente por un Distribuidor de los sistemas KP de AMEREX y usando solamente personal entrenado por la fábrica.

## **EL AGENTE:**

El agente de KP AMEREX es un supresor de fuego líquido con una base de acetato de potasio que apaga fuegos de grasas en las cocinas, ambos por saponificación o enfriamiento. Este agente tiene un PH de 9 ó menos y no daña las superficies de Acero Inoxidable.

## **EL CILINDRO QUE CONTIENE EL AGENTE/ ENSAMBLAJE DE LA VÁLVULA DE DESCARGA:**

El cilindro está hecho de acero dulce bajo las especificaciones DOT 4BW 240 (aprobado por el departamento de transportación) probado a 480 PSI (3309 kPa). Todo el conjunto incluyendo el agente, cilindro y válvulas viene completamente cargado de la fábrica, con el agente líquido KP de AMEREX y presurizado a 240 PSI(1655kPa).

## **DETECCIÓN:**

La red de detección usa una continuidad de cable con detectores especialmente diseñados para ser usados con el sistema KP de AMEREX. No se acepta el uso de los ganchos en forma de "S".

## **MODULO DE ACTUACIÓN MECÁNICA (MRM):**

El Modulo de Activación Mecánica trabaja con un tipo de muelle usando una energía mecánica para dentro; y eléctrica, mecánica ó neumática para afuera. Está capacitado para actuar uno ó hasta 10 cilindros/válvulas conjuntamente usando un solo cilindro de nitrógeno y puede ser operado automáticamente a través de la red de detección ó manualmente por la estación manual remota.

La caja de el MRM está disponible en dos tipos, de acero inoxidable; ó de acero pintada de rojo tiene indicadores visibles y una ventana para observar la presión de el cilindro de nitrógeno. Esta caja tiene provisiones para aplicar sellos después de su prueba final ó para su mantenimiento periódico. La caja de el MRM tiene botones removibles en tres de sus lados (arriba, abajo y en la derecha) designados para aceptar el fácil manejo de los conductos. El MRM tiene un microswitch SPDT ya instalado.

## **EL CILINDRO:**

Este cilindro está lleno con 10 cu. In. De nitrógeno y tiene un manómetro de presión el cual facilita la verificación de la presión contenida en el mismo. Este cilindro puede ser recargado en el lugar donde está instalado por uno de los distribuidores autorizados de AMEREX.

## **SOPORTE ABRAZADERA DEL CILINDRO:**

El soporte o abrazadera del cilindro es de acero, pintado de rojo, y viene de fábrica con manguera de descarga y tubería.

## **CAJA PROTECTORA DE ACERO INOXIDABLE (OPCIONAL):**

Como una opción extra pueden obtener la caja del MRM de acero inoxidable y un cilindro extra. El manómetro de presión para el cilindro de nitrógeno y el cilindro que contiene el agente están visibles sin tener que abrir la tapa de la caja.

## **BOQUILLAS DE DESCARGA:**

Todas las boquillas están hechas de cromo platinado, y consisten de su cuerpo filtro, punta y tapón.

## **ESTACIONES MANUALES:**

Las estaciones de descarga manuales tienen dos "tipos de acción". Ambas brindan un dispositivo que debe de ser alado para descargar el sistema manualmente.

## **VÁLVULAS DE GAS MECÁNICA- TAMAÑO DE ¾" A 2':**

La válvula mecánica de gas especialmente registrada por la UL para su uso con el sistema KP AMEREX, debe de ser instalada con dispositivo como palanca de cierre automático del gas siempre que se este usando cocinas de gas. La válvula tiene un dispositivo de "halar para cerrar" diseñado para estirar el cable que está conectado al pasador soltándolo y dejando que el resorte cierre la válvula

Comúnmente consideradas cerradas-manteniéndose abiertas. La cubierta de las válvulas de gas tiene un indicador visible mostrando la posición de la válvula. Las válvulas mecánicas en operación deben de usarse de acuerdo con las indicaciones del manual.

## **VÁLVULAS DE GAS ELÉCTRICAS:**

Si la válvula de gas eléctrica es necesaria, esta debe de estar aprobada por la UL para su uso con el sistema de KP AMEREX y su operación requiere el uso de un microswitch El cual tiene que estar registrado por la UL también.

## **MICROSWITCH ELECTRICO:**

Los microswitches electricos aprobados por la UL se ofrecen para complementar las funciones de nuestro sistema. Estos microswitches se pueden montar uno encima del otro dentro del MRM/PRM sin necesidad de usar nada más extra. De una Hasta cuatro configuraciones se pueden obtener con estos switches.

**AMEREX RECONOCE Y TODOS LOS PELIGROS ÚNICOS QUE SE PUEDEN ENFRENTAR EN LA COCINA MODERNA DE UN RESTAURANTE CREANDO LOS EXTINTORES DE FUEGO MODELOS B260 Y B262 DE CLASE “K” QUÍMICO HÚMEDO “PARA USO EN COCINAS”**

Estos extintores conjuntamente con todas las investigaciones y pruebas hechas durante el desarrollo de los mismos han cambiado la manera en que la NFPA reconoce los fuegos de grasa en las cocinas. Después de Julio 1, 1998, todas las instalaciones para proteger fuegos en las cocinas requieren un extintor de clase “K”. Esta clase reconoce la naturaleza única de cocinar con grasa lo cual no solamente requiere extinción sino también el efecto de enfriamiento rápido que solamente se puede obtener con los extintores de químico húmedo. Cuando el sistema de KP AMEREX se usa en combinación con los Modelos B260 y B262 se obtienen los dos pasos perfectos para suprimir un fuego en la cocina.



NFPA-10 (5-7.1) Extintores de fuego “Clase K” deberán ser usados en todas las áreas donde existe gran potencial de fuegos relacionados con combustibles en el área de cocinar (con aceite vegetal o animal y grasas)

**EL PRIMERO EN SU CLASE REGISTRADO POR LA UL CON UN RANGO: 2 A:K**



ISO 9001:2000  
CERTIFIED  
ISO 14001:2004  
CERTIFIED

**Para más información por favor contactar:**

**AMEREX CORPORATION**

P.O. Box 81 ❖ Trussville, AL 35173-0081  
Phone: (205) 655-3271 ❖ Fax: 800-654-5980  
E-Mail: sales@amerex-fire.com  
Web Page: www.amerex-fire.com