Conclusiones

- Los sistemas de extinción automática de protección en cocinas deben proteger de forma simultánea el conjunto de equipos que forman la misma.
- La activación de los sistemas no debe entrañar ningún riesgo para las personas expuestas a estos.
- Permiten una pronta recuperación de la actividad después de su actuación.
- Fácil instalación, mantenimiento e integración con los equipos de cocina.
- Componentes de la instalación inocuos frente a los alimentos y agua.
- Permiten el cumplimiento de la legislación vigente así como la protección de vidas y bienes.

tecnifuego AESPI

Madrid
Doctor Esquerdo, 55 - 1º F
28007 Madrid
T. 91 436 14 19

Barcelona
Casanova, 195 - Entresuelo
08036 Barcelona
T. 93 215 48 46

info@tecnifuego-aespi.org
www.tecnifuego-aespi.org

Comité de Sistemas Fijos

Comité de Instalación, mantenimiento e ingeniería de sistemas y equipos

Extinción automática en **cocinas**

Evita la propagación de un **incendio**

tecnifuego AESPI

folleto_extinciónccocinas.indd 1 12/1/16 12:13

Los riesgos

Edificios con potencial riesgo:

- Hoteles.
- Residencias de la tercera edad.
- Centros comerciales.
- Hospitales.
- Colegios.
- Restaurantes...

...y todos aquellos que por su actividad necesiten disponer de cocinas con una potencia superior a las de uso doméstico.

Cada año se producen en el mundo numerosos siniestros en edificios cuyo origen proviene de los incendios originados en sus cocinas, provocando numerosas pérdidas económicas y lo más importante, en ocasiones, teniendo que lamentar la pérdida de vidas humanas.
En España desde la publicación del Código Técnico de la Edificación (CTE) y en concreto en su Documento Básico de Seguridad Contra Incendios (DB SI) disponemos de un marco normativo que exige la instalación de un sistema de extinción automática en cocinas cuya potencia superen los límites establecidos en dicho documento.

Cualquier edificio que tenga una cocina que exceda los límites establecidos (20 kW en uso Hospitalario o Residencial Público o de 50 kW en cualquier otro uso), deberá disponer de una instalación automática de extinción.

Los requisitos mínimos del sistema

El sistema debe ser capaz de proteger de forma simultánea los siguientes componentes:

1. Aparatos de cocción.
2. Campana extractora.
3. Plenums, conductos y filtros.
4. Elementos y dispositivos incluidos en el conjunto de la cocina susceptibles de protección.

La protección debe ser simultánea en todos los elementos enumerados, independientemente de en cuál de ellos se origine el incendio.

Es importante entender que la protección única de las zonas de cocción sin incluir el resto, puede resultar ineficaz y provocar la extensión del fuego al resto del edificio.

El sistema estará básicamente compuesto por:

- Unidad de almacenamiento de agente extintor más mecanismo de disparo (mecánico o eléctrico), su ubicación estará próxima a la cocina sin exposición directa de calor.
- Sistema de detección asociado al mecanismo de disparo.
- Dispositivo de disparo manual.
- Distribución de tubería para alimentar a las boquillas de descarga de agente extintor.

El sistema deberá disponer de manual de diseño y mantenimiento, tanto para el instalador como para el propietario de la cocina, y dispondrá de la aprobación por organismo de certificación basado en protocolos de pruebas a escala real.

Cualquier edificio puede contener una cocina cuya potencia le obligue a disponer de una extinción automática exigida por reglamentación

La normativa
(Junio 2012. Elaborado y publicado por TECNIFUEGO-AESPI)

Ante la ausencia en España de Norma explicita para la protección de cocinas, el propio CTE dice textualmente "Para la protección de los aparatos de las cocinas con sistemas automáticos de extinción puede ser de ayuda consultar el documento "Recomendaciones mínimas para sistemas de extinción para protección de cocinas" (junio 2012) elaborado y publicado por TECNIFUEGO-AESPI."

Además, se dispone de los siguientes estándares y protocolos de prueba a nivel internacional relacionados con este tipo de riesgos:

- NFPA 96
- NFPA 17 A
- ISO 15371
- UL-300
- LPS-1223

Los sistemas deben ser instalados y mantenidos por empresas registradas, según establece el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios (RIPCI), y formadas o acreditadas por el fabricante del sistema.

Extinción cocinas

folleto_extinciónccocinas.indd 2 12/1/16 12:13