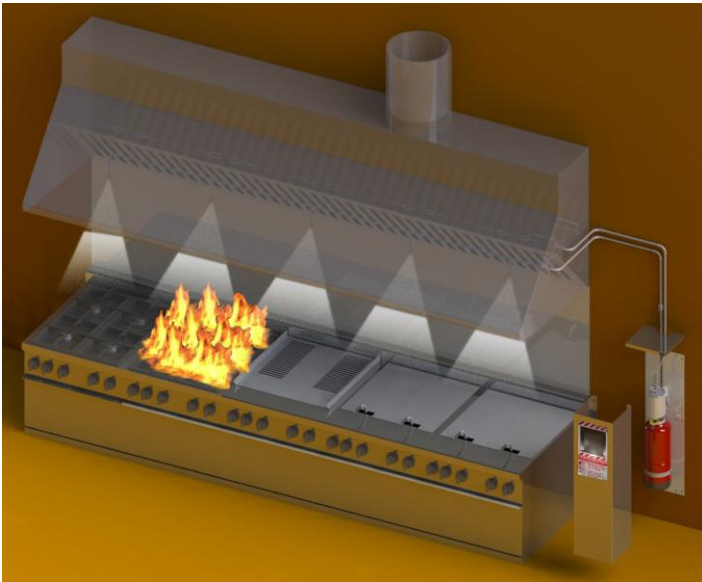


## SISTEMA PARA COCINAS CROCADE

**EQUIPO PCI AUTOMÁTICO Y MANUAL DE 1 A 6  
DIFUSORES, 1 A 6 DETECTORES TÉRMICOS  
PARA COCINAS INDUSTRIALES.**

*Equipo modular: Con la conexión de 2 equipos  
CROCADE se pueden instalar hasta 12 difusores.*



### DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA

El equipo CROCADE es un sistema automático y manual, que tiene por objeto la extinción de fuegos que se puedan producir en las cocinas industriales. Especialmente diseñado para la extinción de fuegos producidos por la auto ignición del aceite de cocina.

### CAMPO DE APLICACIÓN

El Sistema automático CROCADE, está diseñado como instalación de extinción de incendios para todo tipo de campanas y cocinas industriales.

### PROPIEDADES AGENTE EXTINTOR F-347

El aditivo especial fuegos F utilizado es un espumógeno de última generación, diseñado para combatir los fuegos de clase F, preparado a partir de sales orgánicas e inorgánicas, tensoactivos y aditivos que forman una espuma resistente, con alto tiempo de drenaje, que aumenta la eficacia en la extinción del fuego. Sus principales características son:

- Diseñado para su uso en extinción de cocinas, consiguiendo una rápida extinción en fuegos de aceites.
- Especialmente formulado para aumentar la compatibilidad entre la solución y el aceite consiguiendo una extinción en fuegos de grasas más rápida que cuando se utiliza una solución basada únicamente en sales orgánicas.
- Gran capacidad de enfriamiento, disminuye la probabilidad de reignición.
- Debido a sus propiedades tensoactivas, disminuye la tensión superficial de la mezcla, y por tanto, penetra más en el sustrato consiguiendo una extinción más efectiva.
- Forma una espuma estable que proporciona una protección adicional.
- Sin proyecciones de aceite caliente.
- Fácil de limpiar y no corrosivo. Agente ecológico.

### EFICACIA CLASE F.

El equipo CROCADE ha sido ensayado en laboratorio ENAC con fuegos tipo F según Norma ISO15.371.

### FIABILIDAD EN SU FUNCIONAMIENTO

Automático y manual, el equipo CROCADE lleva un contenedor de agente F de 12Kg. que podrá activarse

tanto de forma manual o de modo automático por medio de detectores térmicos.

### CUALIDADES TÉCNICAS.

Constituido por materiales de máxima fiabilidad. El equipo está certificado según la Directiva 97/23CE y está certificado según la **Norma ISO 15.371:2.009** "Ships and marine technology Fire extinguishing systems for protection of galley cooking".

Diseñado según el "National Fire Protection Association" (NFPA), y según el Documento de Tecnifuego de requisitos mínimos para sistemas de extinción para cocinas:

- 1.- El equipo debe ser automático y manual.
- 2.- Todos las boquillas o difusores del equipo deben proyectar a la vez el agente extintor.
- 3.- Las tuberías no pueden estar permanentemente presurizadas ya que el agente extintor se degradaría. Se descartan los sistemas en los que el agente extintor está permanentemente estancado en tuberías y difusores.
- 4.- El contenedor de agente extintor no puede encontrarse en lugar con alta temperatura, ej: integrado en la campana
- 5.- No se permitirán difusores cerrados con detector, tipo sprinkler, donde solo abre la boquilla afectada.
- 6.- Certificado CE del conjunto.
- 7.- Posibilidad de contacto o señal para activación de alarma y corte de llave del gas.
- 8.- Además de las zonas de cocción, el equipo debe proteger la campana, el plenum o los conductos de aspiración.
- 9.- La activación manual al principio de la línea de activación mecánica, por si existe fallo en línea automática.
- 10.- Boquillas, línea y accesorios en acero inoxidable.

## SISTEMA CROCADE

**EQUIPO PCI AUTOMÁTICO Y MANUAL DE  
1 A 6 DIFUSORES, 1 A 6 DETECTORES  
TÉRMICOS PARA COCINAS INDUSTRIALES.**



Fotos detalle instalación: Planos 3D instalación.

### CUALIDADES TÉCNICAS.

Constituido por materiales de máxima fiabilidad y fabricado con la última tecnología, como el proceso especial de protección anticorrosión, este equipo está perfectamente adaptado para su utilización en cocinas industriales.

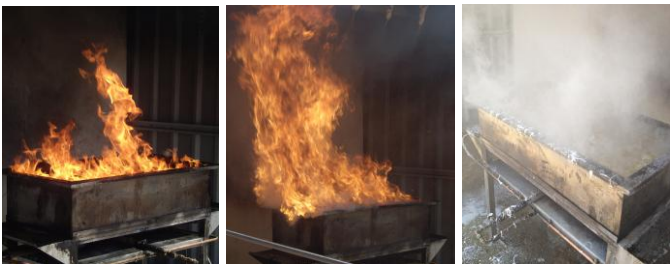


Foto: Detalle de ensayo de fuego en laboratorio.

### CARACTERÍSTICAS

#### CONTENEDOR DE AGENTE EXTINTOR

De acero de alta calidad según Norma EN 10.130, está constituido por dos embuticiones, cilindro central y casquillo. Presión de prueba: PT 27 bar. Diámetro del recipiente, 190 mm. Incluye un soporte para su fijación vertical. El contenedor va protegido por una envolvente o armario en acero inoxidable.

#### RECUBRIMIENTO Y PROTECCIÓN CORROSIÓN.

Protección exterior e interior anticorrosión del contenedor de agente extintor, del accionamiento manual y de los soportes.

#### TAPA CONTENEDOR

El cuerpo de la tapa es de aleación de latón, en este cuerpo se monta, el eje percutor, y el botón de activación. Para lograr la salida del agente extintor es necesario que el botón baje por la activación del sistema, entonces el eje abre el botellín de CO<sub>2</sub>, presurizando el agente extintor F, entonces se produce el aumento de la presión del contenedor y la salida del agente extintor por la línea de emisión y difusores.

#### AGENTE EXTINTOR

Agente extintor: 12Kg. F-347. ref. AUCA F-347. Tiempo descarga: Entre 1,5 y 5 min. (En función del número de difusores)



#### GAS PROPULSOR Y PRESIÓN DE SERVICIO.

Botella de dióxido de carbono, CO<sub>2</sub>.

PS max.= 15,6 bar; PT (prueba) = 27 bar; Presión en línea de emisión: entre 4 y 10 bar;



Foto: Detalle armario en acero inoxidable del equipo automático y manual CROCADE.

## SISTEMA CROCADE

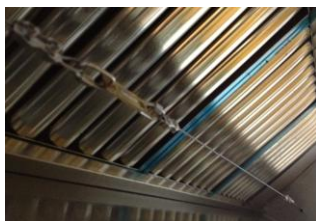
EQUIPO PCI AUTOMÁTICO Y MANUAL.



Foto: Detalle detector térmico equipo CROCADE-S, 110°C.

### VENTAJAS DEL SISTEMA CROCADE:

- \* **Responde a las exigencias del artículo GC8.** Del reglamento de seguridad en las ERP relativo a la protección de incendios por freidoras profesionales.
- \* **Fácil montaje.** Conexiones rápidas. Prensado radial.
- \* Certificado Norma ISO 15371:2.009 para sistemas de protección contra incendios en cocinas.
- \* Sistema **automático** de detección y extinción de incendios: No necesita la intervención humana en presencia de fuego para su activación.
- \* Sistema **autónomo**: no necesita ningún tipo de aporte externo de agua o energía.
- \* **Eficacia**: extinción en pocos segundos, 75F en 3 seg.
- \* **Modular**: Se pueden instalar varios sistemas en paralelo. Se pueden conectar varios sistemas con una única línea de detección, de modo que todos los sistemas se activen a la vez.
- \* **Fiable**: Sistema sencillo enteramente mecánico que garantiza un buen funcionamiento.
- \* **Mantenimiento**: Después de su uso la reinstalación y mantenimiento puede realizarse en el mismo lugar de la instalación. Contenedor de presión auxiliar.
- \* Cumple con **requisitos mínimos de Tecnofuego AESPI**.



**TEMPERATURA DE UTILIZACIÓN**  
+ 5°C / + 50°C.

**DIMENSIONES ARMARIO CONTENEDOR**  
Armario protector: 900 x 234 x 220 mm.

### HOMOLOGACIONES

- Directiva PED 97/23 CE. Nº 05/SP/964-2. Tipo 8. CE
- Certificado Norma ISO 15371:2.009.

### EFICACIA.

#### Clases F

- Agente extintor específico para fuegos de cocinas tipo "F".

### DETECTOR TÉRMICO.

Los detectores térmicos tienen una temperatura de tarado de 150°C. Si se produce un incremento de temperatura por encima de este valor el detector térmico se fundirá, la tensión desaparecerá y por tanto el sistema se activará.

### LÍNEA DE EMISIÓN Y BOQUILLAS DIFUSORAS.

Toda la línea de emisión es de acero inoxidable, incluida la boquilla difusora. Difusor con diseño especial para una proyección en forma de pirámide llena con base cuadrada.



Fotos: Armario y líneas del sistema CROCADE.

**Alarma:** El sistema por medio de un contacto seco O/NF opcional sobre la cabeza del percutor asegura la activación de una alarma acústica, cierre de la línea de gas, desconexión de la aspiración, etc...

**CROCADE**

Ref. AI00049-x