

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA NUEVA NORMA EN 16282-7 DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS DE LAS COCINAS

La nueva norma técnica contribuye a la armonización de la legislación en todo el ámbito del sector y la consolidación de la clasificación de riesgos, las pruebas de funcionamiento y las instrucciones de servicio y mantenimiento. La norma hace avanzar al sector de restauración hacia una protección contra incendios de las cocinas comerciales más eficaz, con mayor protección de las personas, la propiedad y la actividad comercial.



Lea la información siguiente para saber cómo ANSUL® Restaurant Fire Suppression Systems resuelve los seis aspectos fundamentales que plantea la norma EN16282-7

N.º 1

Certificación contra incendios basada en prestaciones mediante protocolos de prueba claros.

Los sistemas para restaurantes ANSUL son certificados por terceros y cuentan con homologación de UL 300, LPCB LPS1223 y VdS. Los protocolos de prueba más rigurosos, como UL 300, incluyen un ensayo de fuego con dos minutos de prequemado y salpicaduras, frente a otras pruebas menos exigentes que aplican un minuto de prequemado o no lo especifican.



N.º 2

Instalación a cargo de técnicos certificados

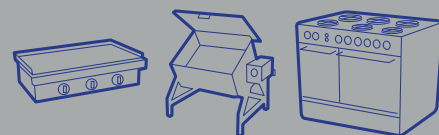
Cada técnico dispone de una tarjeta de identificación de ANSUL como comprobante de que ha recibido la capacitación y la certificación necesarias para realizar el diseño, la instalación, la puesta en servicio, la recarga, el servicio y el mantenimiento de los sistemas para restaurantes ANSUL y un cuaderno de registro del historial de servicio (si está disponible).



N.º 3

Se tienen en cuenta todos los riesgos que plantean los equipos de cocina y los posibles escenarios de incendio.

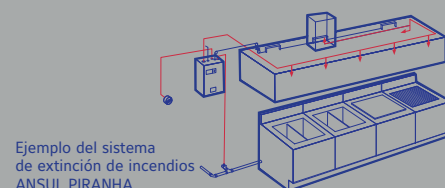
Las pruebas de los productos ANSUL cubren la mayoría de los tipos de aparatos que generan vapor de grasa así como los conductos de extracción de humos.



N.º 4

Si un aparato situado debajo de una campana extractora está protegido, también deben estarlo todos los aparatos considerados de riesgo bajo la misma campana.

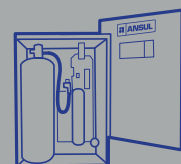
Las soluciones ANSUL protegen ante diversos riesgos mediante diseños de sistemas superpuestos y específicos para cada aparato.



N.º 5

La identificación visible del equipo cumple la normativa

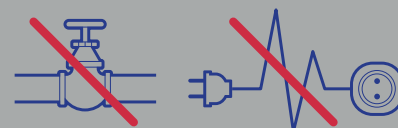
La localización del logotipo de ANSUL permite confirmar el cumplimiento de la norma EN 16282-7, dado que los sistemas R-102 y PIRANHA cumplen todos los requisitos.



N.º 6

Otros aspectos importantes

Los sistemas deben contar con cierre automático del suministro eléctrico o de combustible, dispositivos de detección fiables para el sector del servicio de alimentos y un registro para el control del servicio y el mantenimiento.



Conozca más información sobre el cumplimiento de ANSUL Restaurant Fire Suppression Systems de la nueva norma técnica EN.

www.ansul.com



¹Encuesta de NFU Mutual, febrero de 2014.

© 2018 Johnson Controls. Todos los derechos reservados. F-2018008-00_ES

Nota: la versión en inglés de este documento es la versión oficial. Si este documento es traducido a otro idioma y surge una discrepancia entre la versión en inglés y la traducción, la versión en inglés prevalecerá.