

Extinción automática en cocinas

RECOMENDACIONES TÉCNICAS



EXTINCION AUTOMATICA EN COCINAS PROFESIONALES

La normativa exige que toda cocina profesional cuente con un sistema de extinción automática.

QUÉ DICE LA NORMATIVA

El Código Técnico de la Edificación, indica que se debe instalar extinción automática:

- En cocinas en las que la potencia instalada exceda de 20kW en uso Hospitalario o Residencial Público.
- En cocinas que excedan 50kW en cualquier otro uso.

Además, debemos conocer el riesgo de la cocina. En el DB-SI1 tabla 2.1 "Clasificación de los locales y zonas de riesgo especial integrados en edificios" se indica el riesgo que tiene la cocina según potencia instalada:

- Riesgo bajo 20<P≤30 kW;
- Riesgo medio 30<P≤50 kW;
- Riesgo Alto P>50 kW (kW térmico)





PUNTOS A TENER EN CUENTA

- Sistema **obligatorio por normativa** en cualquier cocina profesional o industrial.
- No puede instalarse de forma independiente. **Necesita un proyecto** acorde a las características del espacio.
- El mantenimiento del sistema sólo puede realizarse por mantenedores autorizados por el Ministerio de Industria en su Comunidad Autónoma.
- Producto acreditado, ensayado y homologado para fuegos tipos "F" (fuegos de cocinas).
- El agente extintor suele ser ecológico y no-tóxico.
- Para cualquier diseño de este tipo de extinciones existen unas reglas de cálculo definidas en las fichas técnicas del equipo, donde se explican los requisitos mínimos de montaje e instalación, para que se acredite el cumplimiento de la normativa actual.



TIPO DE EXTINTORES

Extintor recomendado para tipo de fuego F.

En nuestro post sobre <u>tipos de fuego(https://profuego.es/tipos-de-fuegos-y-clases/)</u>, explicamos que el <u>extintor de espuma de 6kg AFFF</u> es el mejor extintor portátil indicado para proteger de incendios en cocinas.

En caso de tener que preparar algún presupuesto de este tipo de instalación, es conveniente que contactéis con nosotros en caso de duda.

