

Safe Guard

La hostelería es, en la actualidad, un sector de relevancia en la estructura económica de nuestro país. Alcanza valores superiores al 7% en cualquiera de las magnitudes relacionadas en macro-economía. No es por tanto un sector pequeño, que colabora en el crecimiento y riqueza nacionales, sino una actividad de significativo empuje y multiplicadora de otras ramas productivas.

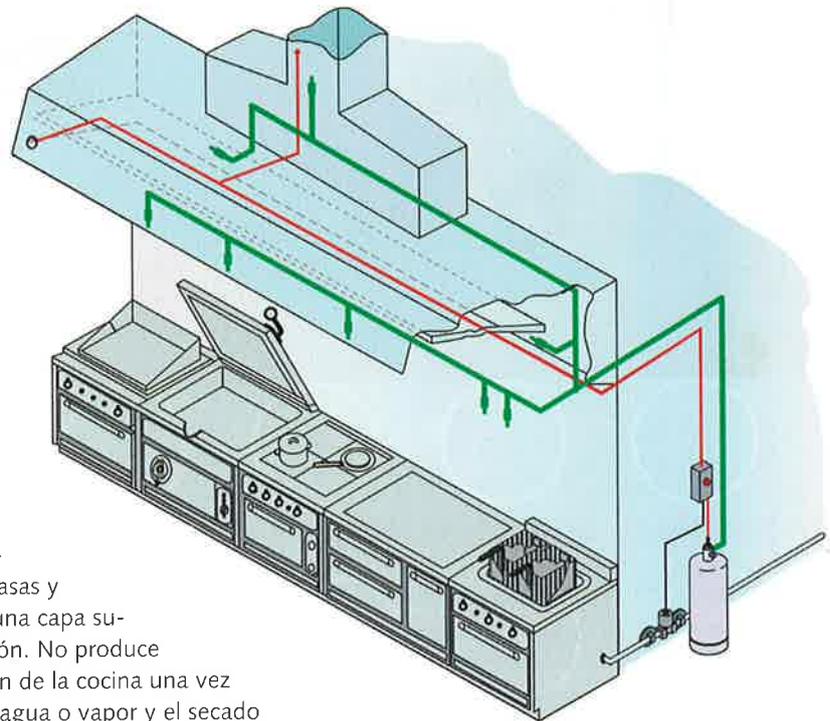
El sistema de extinción en cocinas SafeGuard distribuido por el Grupo Aguilera asegura la continuidad de trabajo en cualquier cocina industrial, adaptándose al tamaño del recinto por su gran variedad de cilindros de cromo-níquel que abarcan cilindros desde los 6 hasta los 50 litros.

El agente extintor **Guardex** basado en sales de potasio, con bajo pH, está especialmente recomendado para la extinción de fuegos generados por grasas y aceites. Es muy efectivo sobre la grasa, formando una capa superficial que extingue el incendio y evita la reignición. No produce heridas ni quemaduras sobre la piel y la reutilización de la cocina una vez utilizado, es muy sencilla, pasa por la limpieza con agua o vapor y el secado con materiales absorbentes sobre los equipos protegidos.

La detección se realiza mediante un tubo lineal termo-sensible que actúa automáticamente al entrar en contacto con las llamas. La consecuencia es la inyección del agente extintor **Guardex** en los puntos críticos del equipamiento de la cocina a través de las boquillas de descarga de agente (distribuidas por sus propias tuberías). La actuación del sistema es manual (sin necesidad de ningún aporte de energía externo), lo que lo convierte en un sistema automático y autónomo. Todas las boquillas de descarga llevan incorporado un tapón de protección, para evitar la acumulación de grasa en los orificios de descarga del agente extintor.

El sistema de extinción en cocinas Safe Guard cumple con la normativa NFPA 17 y por sus características de extinción lo hacen perfecto para los fuegos de grasas y aceites, fuegos tipo F, tanto en su fase sólida como líquida.

Sin duda alguna este sistema asegura el funcionamiento a pleno rendimiento de las cocinas, y es perfecto para el sector hostelero.



Claratec Evacum

Claraboyas Tecnivial, S.L. ha incorporado a su amplia gama de productos, la línea Claratec Evacum. Tipo de exutorios caracterizados por estar formados por zócalo recto en chapa galvanizada y aislamiento a base de perlita expandida, con cúpula plana de policarbonato celular y marco perimetral de aluminio. Sus dimensiones pueden oscilar desde 1200 x 1200 cm a 2000 x 2000 cm. La gama Claratec incluye iluminación natural, acceso a cubierta, ventilación y evacuación de humos, la cual se divide en Claratec Evacum Cerrojo 24 V y Claratec Evacum Neumático.

Claratec Evacum Cerrojo 24 V dispone de un sistema de apertura equipado con amortiguadores telescópicos y muelle. Al fundirse el fusible térmico del cerrojo por la acción del fuego a 91°C, la claraboya se abre, liberando así, el recinto de humos. También puede abrirse activando el cerrojo electromagnético de 24 V. Por su parte, el Claratec Evacum Neumático se caracteriza por estar equipado con pistón neumático de aire comprimido, produciéndose la apertura de la claraboya al fundirse una ampolla de alcohol por la acción del fuego.

Cabe destacar, que la línea de evacuación de humos obtuvo el pasado año el marcado CE, siendo así Claraboyas Tecnivial, el primer fabricante español en conseguirlo: UNE 23585 Sistemas de control de temperatura y evacuación de humos (SCTEH) y UNE EN 12101-2:2004 "Especificaciones para aireadores extractores de humo y calor mecánicos".

