

SKUTECZNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

Zaprezentowane systemy gaśnicze dla gastronomii mogą być dowolnie adaptowane do właściwości chronionego sprzętu, przestrzennych możliwości pomieszczenia oraz dostosowywane do indywidualnych potrzeb Klienta. Duże możliwości konfiguracji ruraru rozprowadzającego pozwalają na zamontowanie zbiorników ze środkiem gaśniczym w innym niż kuchnia, przyległym pomieszczeniu. Systemy są w pełni zautomatyzowane i samodzielne, jednak na życzenie Klienta mogą zostać skonfigurowane w sposób umożliwiający ręczne uruchomienie akcji gaszenia przez odpowiednio przeszkolony personel. W tym celu przy chronionych urządzeniach oraz centrali sterującej instalowany jest ręczny przycisk gaszenia.

Zabezpieczenie urządzeń smaźalniczych skutecznymi systemami przeciwpożarowymi pozwala uniknąć poważnych konsekwencji związanych z wybuchem pożaru. Ochrona urządzeń stanowi jednoczesną ochronę życia i zdrowia ludzkiego, cennego sprzętu oraz pomieszczeń. Eliminuje ryzyko strat związanych z przestojem produkcyjnym i brakiem możliwości prowadzenia działalności do czasu usunięcia skutków pożaru. Ponadto zabezpieczenia przeciwpożarowe posiadanych czy leasingowanych urządzeń są brane pod uwagę przez towarzystwa ubezpieczeniowe, które gotowe są ubezpieczyć zabezpieczony sprzęt po dużo niższych stawkach.



**Przedsiębiorstwo Usługowe
Poż-Pliszka Sp. z o.o.**
80-392 Gdańsk
ul. Szczecińska 45
tel. +48 58 556 74 20
fax +48 58 556 74 05
e-mail: info@pliszka.pl

www.pliszka.pl

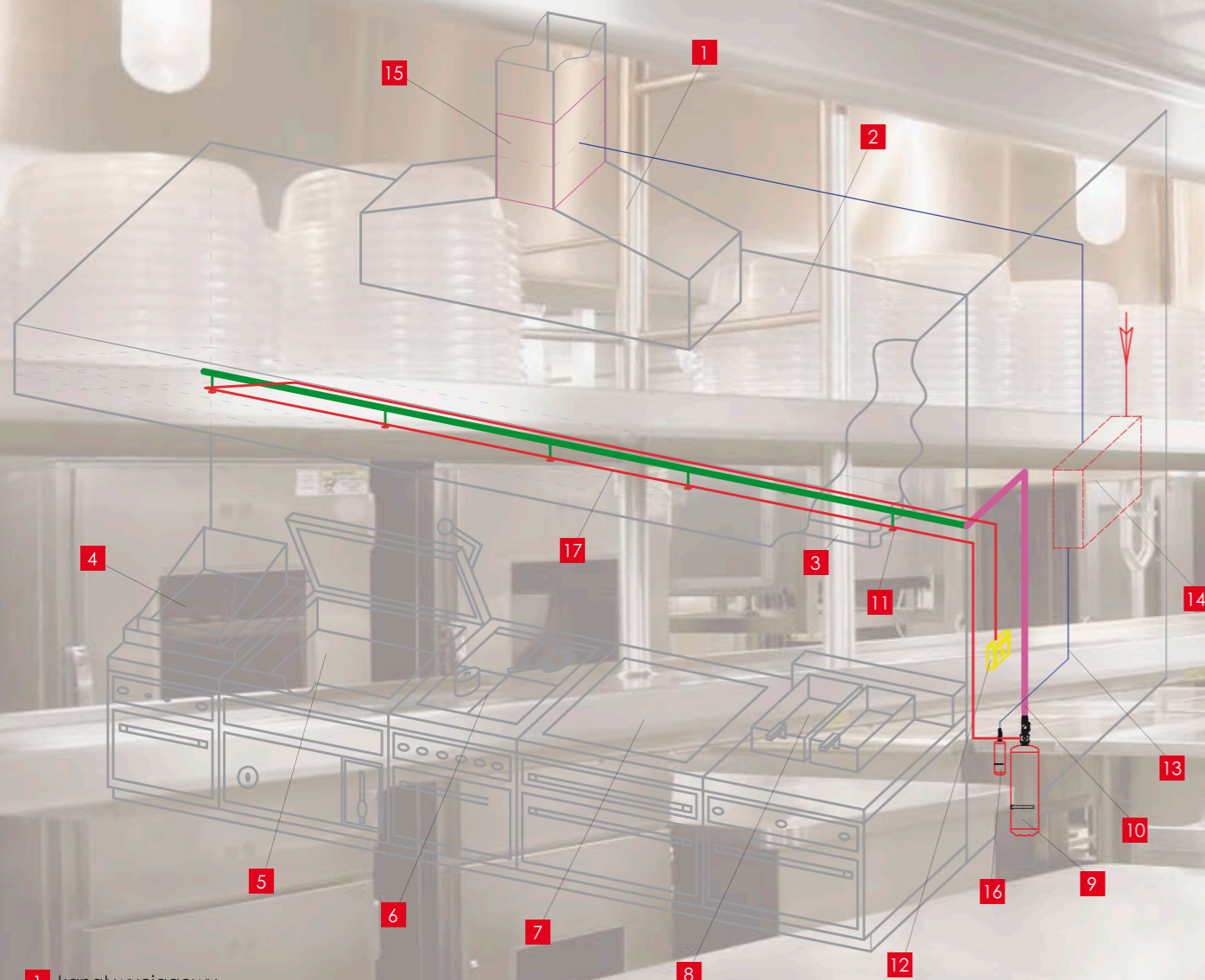


zabezpieczenia przeciwpożarowe **W GASTRONOMII**

O renomie lokalu gastronomicznego decyduje nie tylko smaczne jedzenie, wzorowa obsługa i dobra lokalizacja. Równie ważne jest zagwarantowanie bezpieczeństwa gościom i pracownikom lokalu. Na kuchennym zapleczu dominują łatwopalne tłuszcze i oleje, które w ciągu kilku sekund mogą zamienić się w wysokie płomienie ognia i poprzez kanał wyciągowy przenieść się na pozostałe pomieszczenia. Gaszenie tego typu pożaru wodą powoduje fizyczny wybuch palącego się oleju, co tylko potęguje niebezpieczeństwo. Dlatego zapewnienie właściwej ochrony przeciwpożarowej powinno być jednym z priorytetów przy urządzeniu profesjonalnej kuchni.



Z myślą o małej i dużej gastronomii nasi inżynierowie opracowali specjalne systemy ochrony przeciwpożarowej, skutecznie zabezpieczające zarówno pojedyncze urządzenia smaźalnicze z okapem, jak i smaźalnicze linie produkcyjne. Systemy te wykrywają i gaszą ogień w jego wczesnej fazie, zapewniając maksymalną ochronę ludzi, minimalizując straty materialne i redukując czas ewentualnego przestoju pracy urządzeń do minimum. Konfiguracja systemów umożliwia uruchomienie procesu gaszenia automatycznie lub ręcznie.



- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1 kanał wyciągowy | 9 zbiornik ze środkiem gaśniczym |
| 2 okap | 10 przewód środka gaśniczego |
| 3 filtr | 11 dysze dozujące środek gaśniczy |
| 4 piekarnik grill | 12 przycisk ręcznego wyzwolenia |
| 5 smaźalnik | 13 przewody elektryczne |
| 6 piecyk | 14 centrala sterująca |
| 7 blat kuchenny | 16 zbiornik pilotująco-wyzwalający |
| 8 frytkownica | 17 detektor temperatury |
| | 15 przeciwpożarowa kłapa odcinająca |

ZABEZPIECZENIA URZĄDZEŃ SMAŻALNICZYCH Z OKAPEM

Rozwiązaniem gwarantującym bezpieczeństwo pracy przy urządzeniach smaźalniczych z okapem jest system przeciwpożarowy, który nie tylko gasi powstały pożar, ale również zapobiega jego rozprzestrzenianiu się. Nieodłącznym elementem tego systemu jest kłapa odcinająca montowana w kanale wyciągowym, wyposażona w specjalny wyzwalacz termiczny. W momencie pojawienia się ognia, wyzwalacz automatycznie zamyka kłapę, uniemożliwiając przedostanie się płomieni kanałem wyciągowym do innych urządzeń i pomieszczeń. Jednocześnie do centrali sterującej wysłany jest sygnał o zdarzeniu, co skutkuje odcięciem zasilania oraz rozpoczęciem akcji gaszenia. Za pomocą dysz dozujących, rozmieszczonych równomiernie w okapie, uwolniony ze zbiornika środek gaśniczy wyrzucany jest bezpośrednio w kierunku ognia.

System może zostać dodatkowo wyposażony w specjalny przewód polimerowy, pełniący funkcję detektora temperatury. Przewód ten zostaje równomiernie rozmieszczony w okapie, nad lub pod filtrami, w zależności od indywidualnych preferencji. W momencie pojawienia się podwyższonej temperatury, przewód pęka dokładnie w miejscu przegrzania bądź zapłonu. Zdarzenie to daje sygnał do rozpoczęcia akcji gaśniczej i zamknięcia kłapy odcinającej.

Opcjonalnie system może zostać zamontowany bez centrali sterującej i elementów elektronicznych. Wówczas akcja gaśnicza uruchamiana jest ręcznie przez pracownika kuchni. Naciśnięcie przycisku uruchamiania gaszenia powoduje uwolnienie środka gaśniczego i zamknięcie kłapy odcinającej, w tym przypadku pozbawionej wyzwalacza termicznego.

Z uwagi na otwartą przestrzeń wokół urządzeń smaźalniczych, system przeznaczony do ich zabezpieczenia wykorzystuje środek pianotwórczy, jako najskuteczniejszy do ugaszenia powstałego pożaru. Środek ten nie wywołuje gwałtownego uderzenia ognia, jak ma to miejsce w przypadku gaszenia tłuszczu wodą. Jego działanie polega na pokryciu tłuszczu ochronną warstwą i odcięciu dopływu tlenu. W ten sposób skutecznie gasi pożar oraz chroni przed ponownym pojawieniem się płomieni.

ZABEZPIECZENIA SMAŻALNICZYCH LINII PRODUKCYJNYCH

System przeznaczony do zabezpieczania smaźalniczych linii produkcyjnych wykorzystuje czujki temperatury i dysze dozujące wbudowane w elementy konstrukcyjne smaźalnika. Dysze podłączone są systemem rurarzu do zbiorników ze środkiem gaśniczym, a czujki i zbiorniki przewodami łączą się z centralą sterującą. W przypadku pojawienia się ognia, czujka temperaturowa wysyła odpowiedni sygnał do centrali sterującej. Z chwilą dotarcia sygnału, centrala odcina zasilanie urządzenia oraz uruchamia akcję gaszenia. Ze zbiorników uwalniany jest środek gaśniczy, który za pomocą dysz wyrzucany jest wprost w kierunku źródła ognia. Optymalnym środkiem gaśniczym, stosowanym w systemie przeciwpożarowym dla linii smaźalniczych, jest środek w formie gazowej (CO₂ lub FE-36™). Pozwala na to specyficzna, zamknięta budowa urządzenia, dzięki której środek gaśniczy nie ulatnia się i w ciągu kilku sekund skutecznie gasi pożar. Zaletą użycia środka gazowego jest brak strat materialnych i tylko chwilowy przestój pracy urządzenia, związany z koniecznością odcięcia zasilania na czas trwania akcji gaśniczej. Zastosowanie środka pianotwórczego pociągałoby za sobą konieczność wymiany tłuszczu i olejów, powodując dodatkowe koszty oraz wydłużając czas przestoju urządzenia.