



Cozinhas de Restaurante, Industriais e Fritadeiras



Sistemas de Supressão de Incêndios Premium

Made in Germany



firespy kitchen



Aprovação de Sistema VdS S 613002

Excelente Estética

Altura do difusor até 1,83 m acima da superfície de trabalho

Não necessita de eletricidade

(quase) sem manutenção

10 anos sem substituição de componentes

Custo de propriedade muito baixo

Premium Fire Suppression Systems





Risco em cozinhas

Ao preparar refeições em grandes cozinhas e estabelecimentos de catering, grandes quantidades de gordura e óleo quentes estão em uso. Mesmo quando manuseadas com o máximo cuidado, elas representam um risco de incêndio considerável. Uma falha despercebida na proteção contra o superaquecimento pode facilmente causar um grande incêndio.

Funcionalidade e funcionamento de um sistema compacto de extinção por pulverização fina

Em caso de incêndio, os elementos de detecção termopneumáticos são automaticamente ativados quando atingem a temperatura limite de ativação.

A temperatura de ativação pode ser selecionada e/ou combinada (93°C ou 182°C). A ativação do sistema provoca um aumento da pressão na linha piloto, que serve de sinal de ativação para o processo de extinção.

A nossa solução baseia-se no princípio de um sistema de extinção por pulverização fina, que atomiza o agente extintor numa névoa fina com a ajuda dos nossos difusores de fabrico próprio, altamente inovadores e patenteados.

Durante o processo de extinção, a superfície da gordura é completamente molhada e impregnada. É formada uma película protetora sobre a gordura líquida inflamável, criando assim uma "capa" de superfície sustentável à prova de gás.



Vds system approval S 613002

Vds

ISO9001
approved products
approved systems

FIRE PROTECTION FOR:
Commercial kitchens
Restaurant kitchens

- ✓ Não pressurizado quando em standy
- ✓ Sem eletricidade - não são necessárias tampas para os difusores
- ✓ Detecção de incêndios ultra-rápida, sem roldanas de cabos ou tubos de plástico pressurizados
- ✓ Posição de montagem versátil do contentor do agente 
- ✓ Certificação do sistema Vds (S 613002)
- ✓ Sem substituição de componentes durante 10 anos



firespy
kitchen



spy
Thermo-pneumatic
detection

SPY . Detector Termo-Pneumático

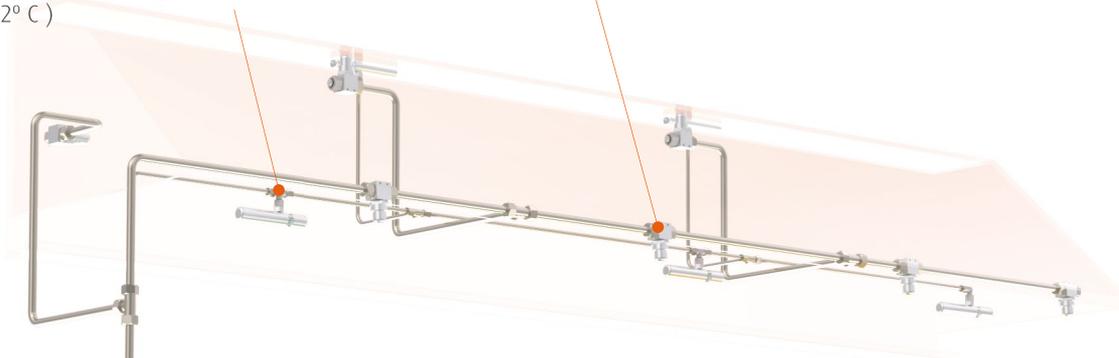
Não necessita de energia externa
Totalmente pneumático
Deteção térmica
Ultrarrápido
Totalmente em aço inoxidável
Sem falsos alarmes ou falsos accionamentos
Possibilidade de diferentes gamas de temperatura:
(93° C | 182° C)



FM 11K NOZZLES

FOGMATIK . Difusor Especial de Dispersão Fina

Sistema de extinção por pulverização fina
Limpeza fácil
Sem tampas no difusor
A distância entre difusor e superfície de trabalho de até 1,83 m
Um modelo de difusor para todos os aparelhos e aplicações de cozinha
Tudo em aço inoxidável



Instalação discreta e incorporada na Hotte

**Activador Manual
de Emergência - Pneumático**

Pressóstato



protectfire
Made in Germany

Tel.: +49 (0) 451 399 61-10 | info@protectfire.de | www.protectfire.de



0 Custo de manutenção mais baixo!

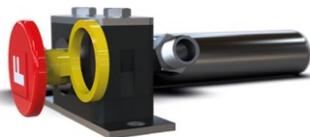
**Detetores:
Instalação dentro
do Exaustor**



10L | 20L | 50L

Tanque de Agente Extintor

- Sem manutenção e fácil de limpar
- Não são necessários armários de controlo
- Instalação vertical ou horizontal (instalação no teto de betão ou em cima do exaustor)
- Não necessita de eletricidade
- Aço inoxidável

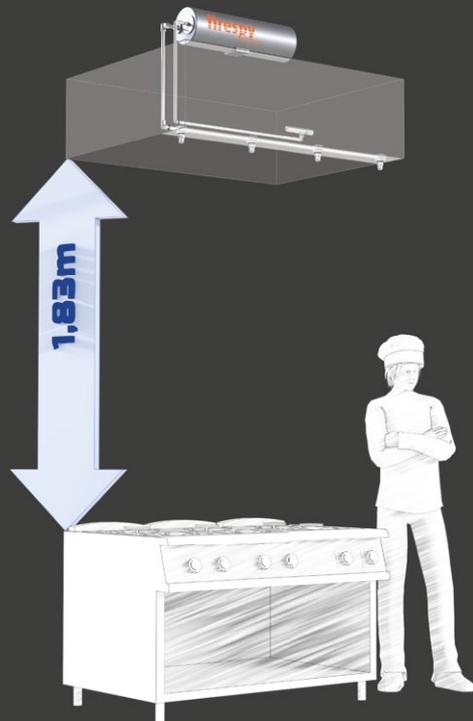


Activador Manual de Emergência

- Não necessita de eletricidade
- Pneumático
- Design robusto
- Funcionamento fácil
- Acesso seguro

firespy
kitchen

Sem Tubos Pendurados na Zona de Trabalho





firespy
kitchen

Estética Premium



10 Anos Sem Substituição de Peças

Tipologias de proteção:

Proteção baseada no equipamento
Proteção Total de Área



What makes firespy so special?

- Non-pressurized in standby mode
- No external energy necessary
- (almost) Maintenance-free
- Versatile installation position for the tank
- Only one compact container - no control cabinet required
- VdS-system-approval

protectfire 
Made in Germany

Tel.: +49 (0) 451 399 61-10 | info@protectfire.de | www.protectfire.de



firespy
kitchen

Sem tubos pendurados



Tel.: +49 (0) 451 399 61-10 | info@protecfire.de | www.protecfire.de



Disfrutar do trabalho

Enquanto está protegido!

Cozinhas Industriais | Cozinhas de Restaurante | Fritadeiras Industriais



protecfire GmbH
Weidekamp 10
D-23558 Lübeck
Germany

Tel.: +49 (0) 451 399 61-10

Fax: +49 (0) 451 399 61-20

@: info@protecfire.de

www.protecfire.de

Authorized Distributor



Brochure Information / Warning!
Firespy Kitchen 08022023
All information is subject to change
without prior notice.
Information or images may be subject to
errors or to representations only.
All rights reserved.

art. ENG_firespy-kuchen-v3.2internorga2023 for Europe



www.protecfire.de

Automatic Fire Suppression Systems for Industrial and Restaurant Kitchens

