

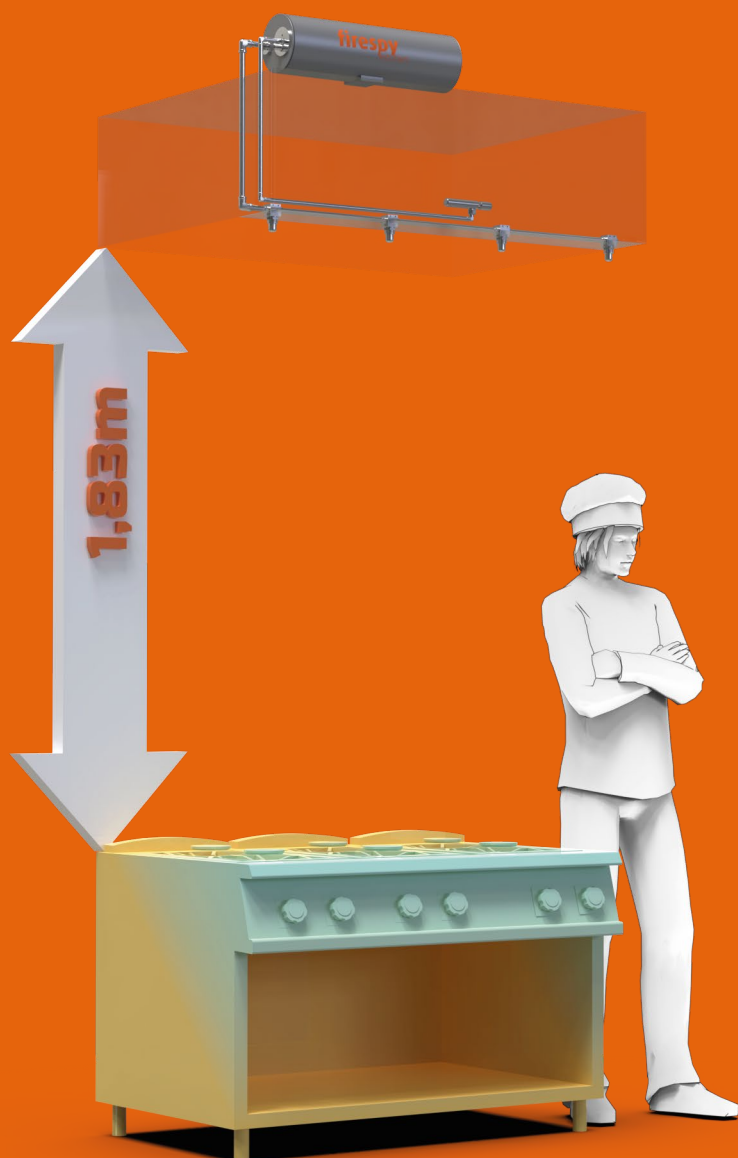


Cocinas industriales | Cocinas de restaurantes y hoteles

sistemas de supresión de incendios **Revolucionarios**



Made in Germany



firespy
kitchen



VdS System Certification S 613002

Diseño estéticamente atractivo

Espaciado de boquillas de hasta 1,83 m sobre la superficie de trabajo

Funciona sin electricidad ni fuentes de energía externas

Funcionamiento prácticamente libre de mantenimiento

10 años sin necesidad de reemplazar componentes

Costes de operación extremadamente bajos

Sistemas Automáticos de Extinción de Incendios





firespy
kitchen



Riesgo en cocinas industriales

Durante el proceso de cocción, se utilizan constantemente grandes cantidades de grasas y aceites calientes. Incluso con el máximo cuidado, estos aceites representan un riesgo considerable de incendio.

Una falla inadvertida en la protección contra sobrecalentamiento puede provocar fácilmente un incendio de grandes proporciones.

Funcionamiento de un sistema compacto de extinción por fina pulverización

En caso de incendio, los elementos de detección termoneumáticos se activan automáticamente al alcanzar la temperatura de disparo. La temperatura de activación puede seleccionarse y/o combinarse (93 °C o 182 °C).

La activación del sistema genera un aumento de presión en la línea piloto, que actúa como señal de inicio del proceso de extinción.

Nuestra solución se basa en el principio de un sistema de extinción por fina pulverización que atomiza el agente extintor en una niebla muy fina gracias a nuestros innovadores y patentados difusores.

Durante el proceso de extinción, la superficie de la grasa se humedece e impregna completamente. Se forma una película protectora sobre el líquido inflamable, creando una "capa" estanca y resistente a los gases que previene la reignición.



- ✓ **No presurizado en modo de espera**
- ✓ **Sin electricidad – no requiere tapas en las boquillas**
- ✓ **Detección de incendios ultrarrápida, sin poleas de cable**
- ✓ **Posición de montaje versátil del contenedor del agente**
- ✓ **Certificación del sistema Vds (S 613002)**
- ✓ **Sin reemplazo de componentes durante 10 años**



Vds Certification S 613002



protecfire
Made in Germany

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



firespy
kitchen



spy
Thermo-pneumatic
detection

SPY – Detector termoneumático

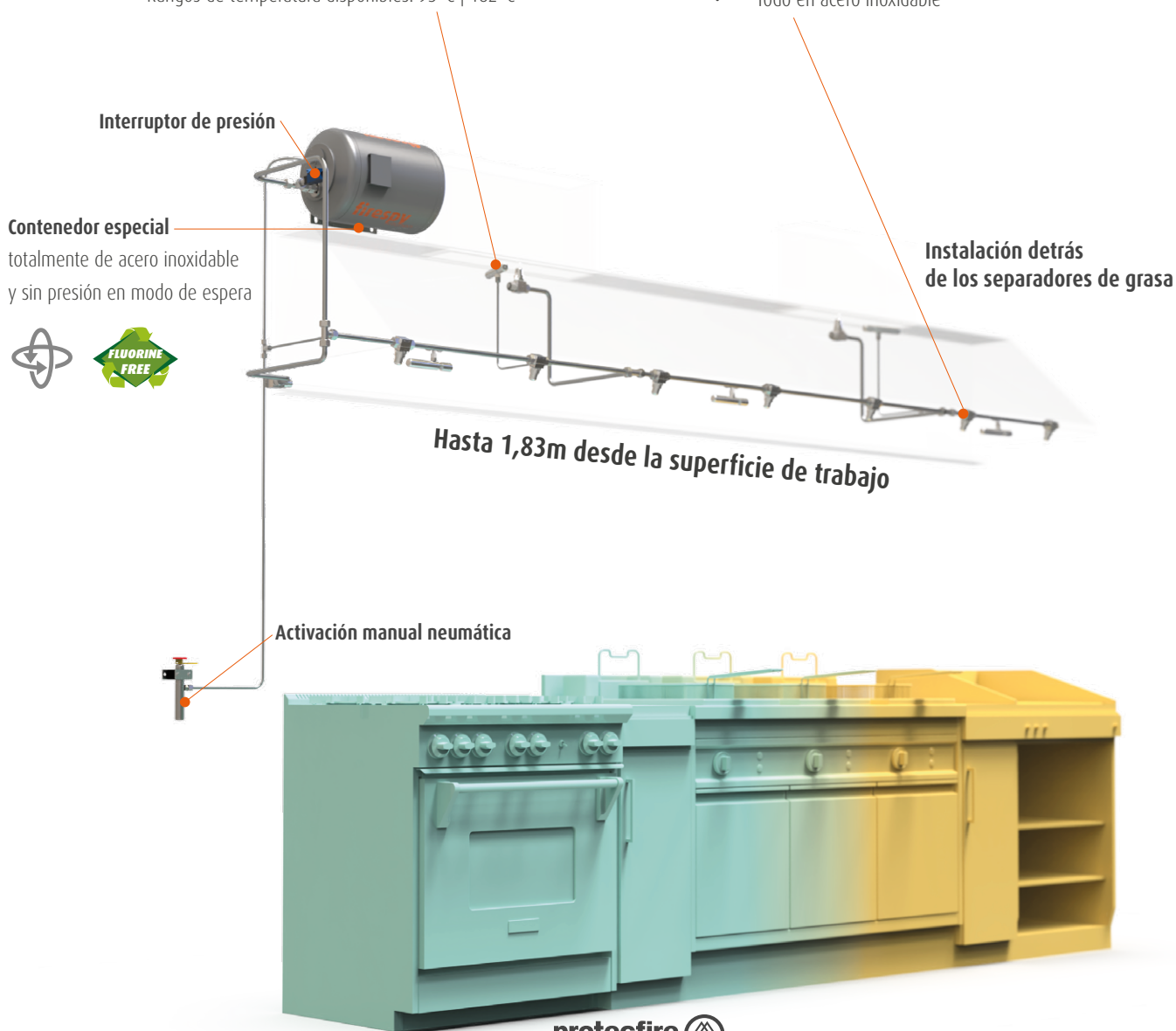
- No requiere energía externa
- Completamente neumático
- Detección térmica ultrarrápida
- Todo en acero inoxidable
- Sin falsas alarmas ni activaciones accidentales
- Rangos de temperatura disponibles: 93°C | 182°C



FM 11K NOZZLES

FOGMATIK - Boquilla de pulverización fina

- Extinción por pulverización fina
- Fácil limpieza
- Sin tapas en las boquillas
- Distancia de la boquilla a la superficie de trabajo de hasta 1,83 m
- Un solo tipo de boquilla para todos los equipos y aplicaciones de cocina
- Todo en acero inoxidable



protecfire
Made in Germany

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



firespy kitchen

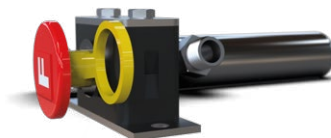
Sistema de bajo mantenimiento / Larga duración / Robusto / Preciso



10L | 20L | 50L

Contenedor de agente extintor

- Sin mantenimiento y fácil de limpiar
- No requiere cuadros de control
- No necesita electricidad
- Construcción en acero inoxidable
- Instalación vertical u horizontal
- Montaje sobre la campana
- 10L | 20L | 50L

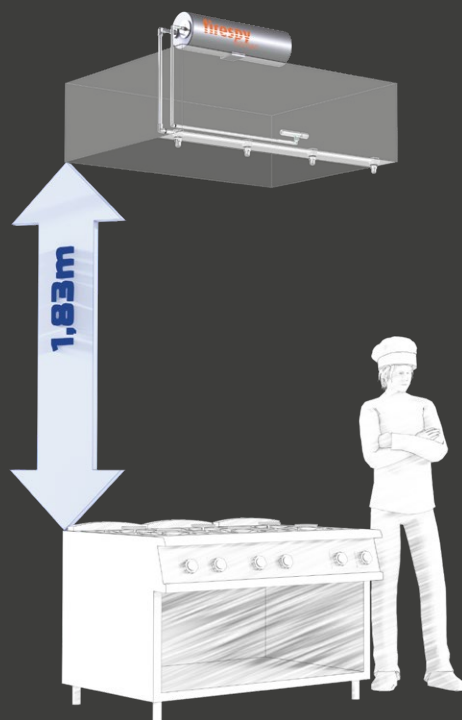


Activador Manual de Emergencia

- No requiere electricidad
- Neumático
- Diseño robusto
- Fácil de usar
- Acceso seguro

Sin tuberías colgantes

Boquillas colocadas en altura



protecfire 
Made in Germany

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



firespy
kitchen



Cocinas estéticamente agradables y limpias

10 Años

sin necesidad de reemplazo de piezas

Protección contra incendios para equipos con grasa

Solución de sistema completa

Concepto de protección:

Protección del equipo o del área

Qué hace único a FireSpy?

- Sin presión en modo standby
- Funciona sin electricidad ni energía externa
- Prácticamente libre de mantenimiento
- Posición de montaje flexible para el contenedor
- Contenedor compacto sin necesidad de cuadro de control
- Certificación de sistema VdS

FireSpy ofrece una solución de protección contra incendios simple, segura y de bajo mantenimiento, sin componentes adicionales complejos.

protecfire 
Made in Germany

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



firespy
kitchen

Sin Tuberías Colgantes

protecfire
made in Germany

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



firespy
kitchen



protecfire 
Made in Germany

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

Disfruta de tu trabajo, siempre protegido!

Cocinas industriales | Cocinas de restaurantes y hoteles



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



Información del folleto / Advertencia
FireSpy Kitchen 10012025

La información puede estar sujeta a errores y no es vinculante. La información y especificaciones pueden cambiar sin previo aviso. La información puede estar sujeta a errores y no es vinculante. La información y especificaciones pueden cambiar sin previo aviso. La información o las imágenes pueden estar sujetas a errores o ser sólo representaciones, incluso por inteligencia artificial. Todos los derechos están reservados.

Los modelos 3D están destinados a respaldar la visualización y aplicación de nuestros productos únicamente con fines educativos, de investigación e informativos. Si bien se han hecho esfuerzos para garantizar la precisión y confiabilidad de los modelos, se recomienda que su uso se limite estrictamente a los fines de evaluación y demostración de productos. Uso complementario para ejemplos de instalación de productos Protecfire e inspiración original de productos.

Fecha: 14-08-2025



www.protecfire.de

Sistemas Automáticos de Extinción de Incendios para Cocinas Industriales y de Restaurantes

