



Cozinhas de Restaurante, Industriais e Fritadeiras

Sistemas de Supressão de Incêndios Premium



Made in Germany

firespy
kitchen



Aprovação de Sistema Vds S 613002



Especialmente projectado para Fritadeiras Contínuas

Baixa Manutenção

Totalmente em Inox

Montagem rápida

Premium Fire Suppression Systems





Risco em cozinhas industriais

No processo de confeção, grandes quantidades de gordura e óleo quentes estão em constante utilização. Mesmo quando manuseadas com o máximo cuidado, estes óleos 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 deteção termopneumáticos são automaticamente activados quando atingem a temperatura limite de ativação.

A temperatura de ativação pode ser seleccionada 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



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
- ✓ Deteção de incêndios ultra-rápida, sem roldanas de cabos ou tubos de plástico pressurizados
- ✓ Posição de montagem versátil do contentor do Agente Extintor
- ✓ Certificação do sistema Vds (S 613002)
- ✓ Sem substituição de componentes durante 10 anos





Vantagens únicas, equipamento único...

Tanque de Agente Extintor

- Sem manutenção e fácil de limpar
- Não são necessários armários de controlo
- Não necessita de eletricidade
- Aço inoxidável
- Instalação vertical ou horizontal
- Instalação em cima da campânola

10L | 20L | 50L



Activador Manual de Emergência

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





firespy
kitchen

O que está por baixo?



SPY
Thermo-pneumatic
detection

SPY . Detector Termo-Pneumático

Não necessita de energia externa
Totalmente pneumático
Deteção térmica
Ultra-rápido
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



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



firespy
kitchen

Instalação

Simple
Sem Pressurização
Sem Electricidade
Robusto e Eficiente



firespy
kitchen

Difusores

Limpeza fácil

Sem tampas

Resistente a Alta temperaturas

incorporação na própria Campânola





Durabilidade

Sistema completamente em inox sem praticamente manutenção. Vida útil de 10 anos.

Segurança para os Funcionários

Agente Extintor Líquido: Não nocivo, não tóxico e Biodegradável.

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

