

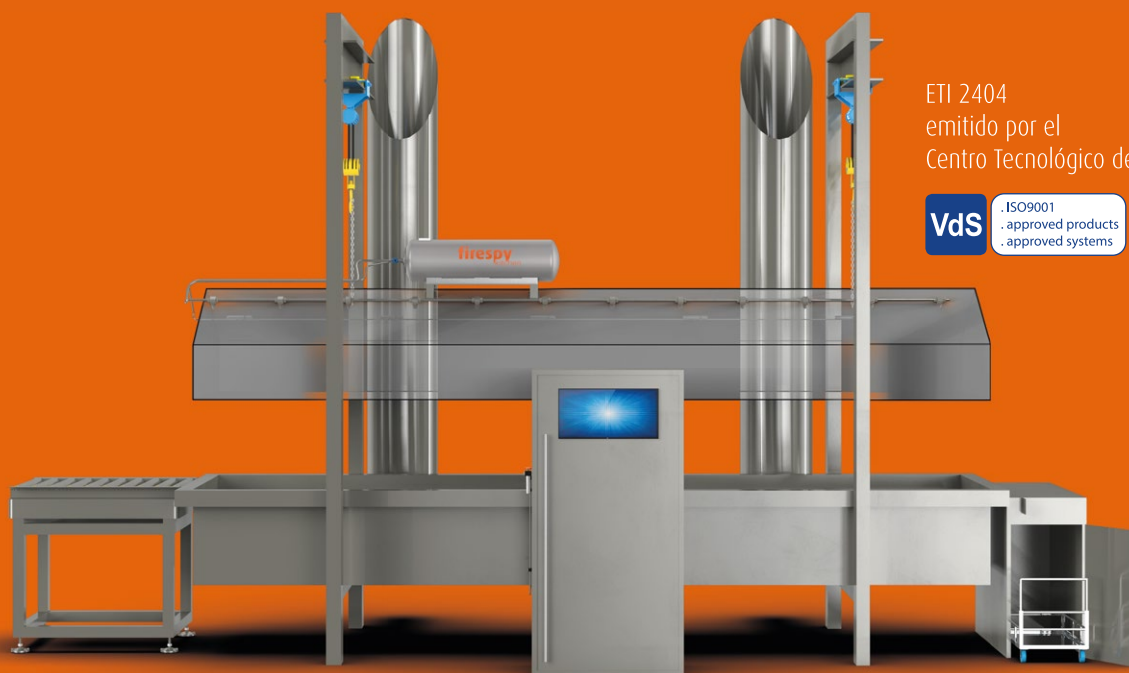
Freidoras Continuas | Freidoras Industriales | Cocinas Industriales

Sistemas Revolucionarios de Supresión de Incendios



Made in Germany

firespy
kitchen



ETI 2404
emitido por el
Centro Tecnológico de Murcia

VdS .ISO9001
.approved products
.approved systems

Especialmente Diseñado para Freidoras Continuas

Bajo Mantenimiento

Completamente de Acero Inoxidable

Instalación Rápida

Sistemas de Supresión de Incendios Totalmente Automáticos





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 no detectada en el sistema de protección contra sobrecalentamiento puede fácilmente causar un gran incendio.

ETI 2404 emitido por el Centro Tecnológico de Murcia

Certificación VdS S 613002

VdS

ISO9001
approved products
approved systems

FIRE PROTECTION FOR:
Commercial kitchens
Restaurant kitchens

Funcionalidad y Operación de un Sistema Compacto de Extinción por Pulverización Fina

En caso de incendio, los elementos de detección termoneumáticos se activan automáticamente al alcanzar la temperatura de activación. La temperatura de activación puede seleccionarse y/o combinarse (93°C o 182°C). La activación del sistema desencadena un aumento de presión en la línea piloto, que sirve como señal para iniciar el proceso de extinción.

FireSpy se basa en el principio de un sistema de extinción por pulverización fina que atomiza el agente extintor en una niebla fina mediante nuestras boquillas innovadoras y patentadas.

Durante el proceso de extinción, la superficie de la grasa queda completamente mojada e impregnada. Se forma una película protectora sobre la grasa líquida inflamable, creando una "capa" sostenible y hermética a los gases.



- ✓ Sin presión en modo de espera
- ✓ Sin electricidad – no se requieren tapas para boquillas
- ✓ Detección de incendios ultrarrápida, sin poleas de cables
- ✓ Posición de montaje versátil del contenedor de agente
- ✓ Certificación del sistema VdS (S 613002)
- ✓ Sin reemplazo de componentes durante 10 años

Para Plantas de Procesamiento de Alimentos más Seguras



protecfire
Made in Germany

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



firespy[®]

kitchen

1

Protección de Campanas

Boquillas y Detectores en Toda la Estructura para Garantizar una Detección y Extinción Homogéneas.

2

Protección de Zona de Residuos

Una Área Altamente Problemática También Protegida para Garantizar la Detección y Extinción.

3

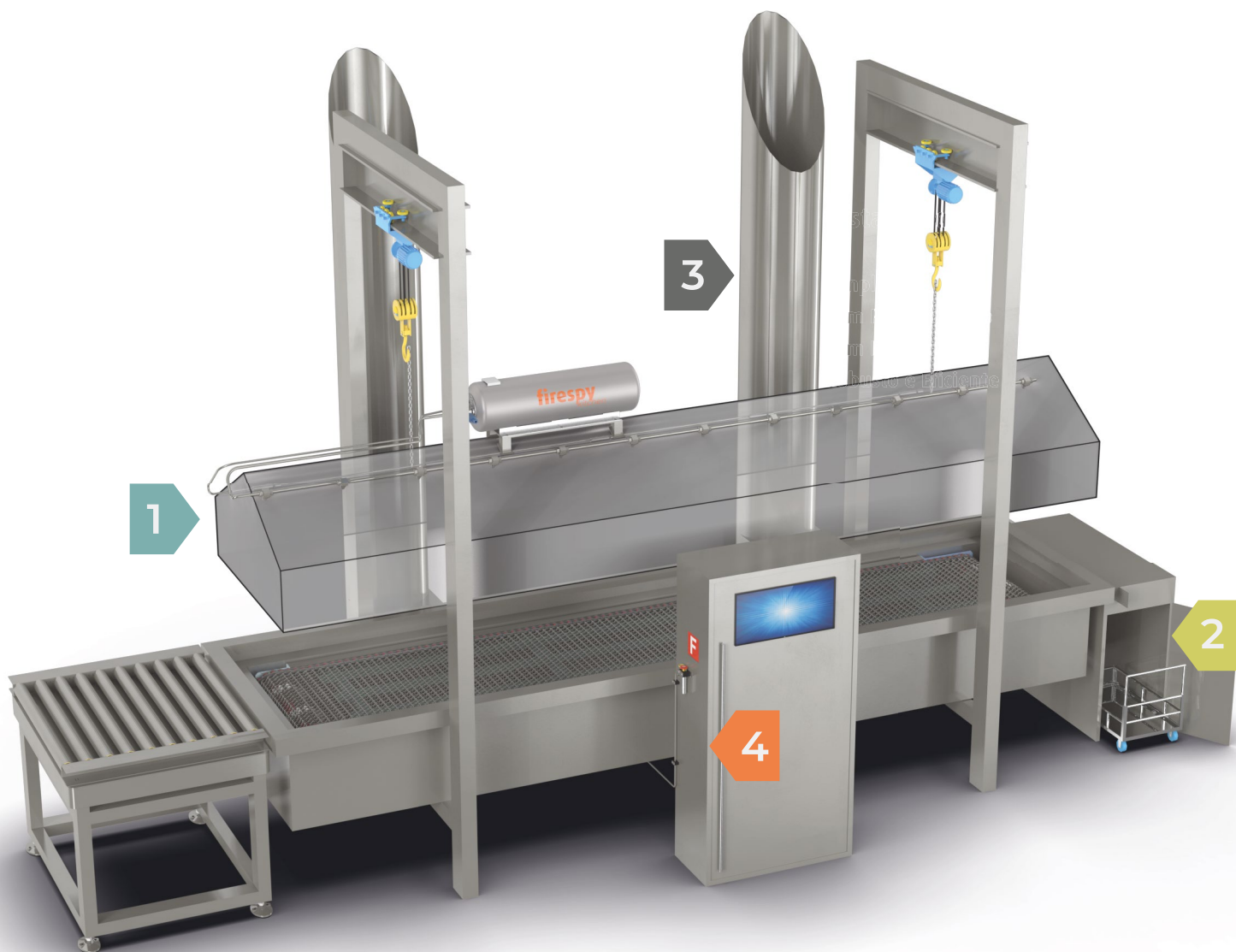
Protección de Extractores

Cada salida de escape está protegida. Los detectores y boquillas patentadas aseguran un funcionamiento confiable en estas condiciones adversas.

4

Activación Manual

No se requiere equipos eléctricos, la activación manual es un dispositivo sencillo y eficaz que puede ser fácilmente comprendido y activado en caso de incendio.





firespy
kitchen

Un Sistema Único, Ventajas Únicas...

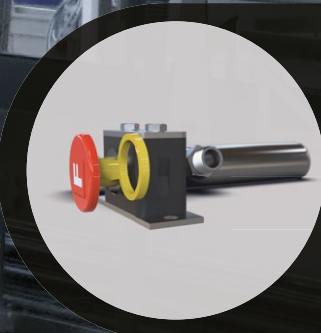
Contenedor de Agente Extintor

- Libre de Mantenimiento y Fácil de Limpiar
- No Se Requieren Armarios de Control
- No Necesita Electricidad
- Construcción en Acero Inoxidable
- Instalación Vertical u Horizontal
- Montado sobre la Campana
- 10L | 20L | 50L



Activador Manual de Emergencia

- No Requiere Electricidad
- Neumático
- Diseño Robusto
- Fácil de Operar
- Acceso Seguro



protecfire
Made in Germany

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



firespy
kitchen

Bajo la Campana



SPY
Thermo-pneumatic
detection

Detector Termopneumático SPY

- Sin energía externa requerida
- Completamente neumático
- Detección térmica
- Ultra-rápido
- Todo en acero inoxidable
- Sin falsas alarmas ni disparos erróneos
- Posibles diferentes rangos de temperatura:
- (93° C | 182° C)



FM 11K NOZZLES

BOQUILLA DE PULVERIZACIÓN FINA FOGMATIK

- Extinción por Pulverización Fina
- Fácil de limpiar
- Sin tapas para boquillas
- La distancia entre la boquilla y la superficie de trabajo puede ser de hasta 1,83 m
- Un tipo de boquilla para todos los electrodomésticos y aplicaciones de cocina
- Todo en acero inoxidable



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



firespy
kitchen

Boquillas

- Fácil de Limpiar
- Sin Obstrucciones por Grasa
- No Se Requieren Tapas
- Resistente a Altas Temperaturas
- Se Puede Integrar en la Propia Campana





firespy
kitchen

Durabilidad

*Sistema Completamente de Acero Inoxidable con Mínimo Mantenimiento;
Vida Útil de 10 Años.*

Agente Extintor Especial para Grasas y Aceites

*Agente Extintor Líquido FETTEX - Certificado.
No Nocivo, No Tóxico y Biodegradable.*



Freidoras Continuas | Freidoras Industriales | Cocinas Industriales



protecfire
Made in Germany



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

A-EX
AUTO EXTINCIÓN

A-EX Auto Extinción SL
C/ Blas Cabrera 23, Mód. Ind.7
CP 28806, Alcalá de Henares
Madrid - España

Tel. +34 912 408 972
www.a-ex.es

Brochure Information / Warning!
Firespy Kitchen 03022024
All information is subject to change
without prior notice.
Information or images may be subject to
errors or to representations only.
All rights reserved.
Spanish Version for Europe

art. ENG-PRINT_firespy-kitchen-v4-deep-fryers28102024 for Europe



www.protecfire.de

Automatic Fire Suppression Systems for Industrial and Restaurant Kitchens

