



## Academia de chefs profesionales

Estambul, Turquía

### DESAFÍO:

Proporcionar una solución de supresión de incendios avanzada que estuviera a la altura del enfoque del cliente en las mejores prácticas de seguridad en la cocina y que fuera lo suficientemente flexible para adaptarse a los numerosos cambios de equipos.

### SOLUCIÓN:

Sistema de supresión de incendios para restaurantes ANSUL® R-102

### USOS:

Campanas de extracción y equipos de cocina en las cocinas de entrenamiento de chefs

En el diseño de los espacios de cocina para la generación siguiente de chefs de primer nivel en su innovadora academia en Estambul, una empresa de restaurantes de fama internacional necesitaba una solución de supresión de incendios innovadora que estuviera a la altura de las exigencias de los modernos equipos de cocina del restaurante.

Como administrador de algunos de los más prestigiosos restaurantes en toda Europa, el cliente analizó varias soluciones potenciales y eligió el Sistema de supresión de incendios para restaurantes ANSUL R-102. El sistema posee un diseño flexible con un Supresor de incendios líquido de bajo pH ANSULEX extremadamente eficaz que sofoca con rapidez las llamas y enfría las superficies calientes, a la vez que genera una densa capa para cubrir el vapor y así evitar la reactivación del fuego.

Las cocinas de entrenamiento en la academia usan cinco sistemas R-102 de diversos tamaños para proteger las campanas de extracción y los equipos. Un distribuidor autorizado local de ANSUL, capacitado en la fábrica, llevó a cabo la instalación. Este fue un factor clave para la selección del sistema, así como también el contrato de mantenimiento y servicio. Otro factor que llevó al cliente a optar por el sistema R-102 fue la lista de aprobaciones y certificaciones de UL, ULC, LPCB y otras agencias de aprobación internacionales.

El cliente desea establecer mejores prácticas de seguridad en la cocina para toda la industria con el fin de otorgar a los alumnos la oportunidad de aprender y desarrollarse usando los mejores equipos, así como de inspirar a la generación siguiente de cocineros y personal del salón en el restaurante.

**Nota:** la versión en inglés de este documento es la versión oficial. Si este documento es traducido a otro idioma y surge una discrepancia entre la versión en inglés y la traducción, la versión en inglés prevalecerá.