

A National Fire Protection Association (NFPA) recomenda que os funcionários sejam orientados em relação à segurança pessoal e à operação do sistema de supressão de incêndio. A Johnson Controls fornece este guia do proprietário com cada Sistema de supressão de incêndio em restaurantes.

O guia do proprietário é fornecido para ajudá-lo a compreender...

...como o sistema do restaurante funciona

...as suas responsabilidades para manutenção

...o que fazer em caso de incêndio

Este guia do proprietário não é projetado para abordar todos os requisitos detalhados no Manual de instalação, operação, recarga, inspeção e manutenção (número de peça 418087). Ele é somente para que o usuário conheça mais o sistema de supressão de incêndio e as etapas necessárias em caso de incêndio.

### SUA FUNÇÃO NA PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO

O seu sistema de supressão de incêndio ANSUL® é da maior qualidade. Ele foi cuidadosamente projetado para ser confiável, além de ter sido fabricado de acordo com padrões rigorosos, comprovado por 50 anos de serviço e personalizado para proteger o seu risco específico.

Se a manutenção for correta, o sistema deverá oferecer anos de proteção. No entanto, o objetivo primário deste guia é fornecer informações básicas suficientes para ajudar o pessoal a prevenir um incêndio desastroso. Ao seguir algumas regras fundamentais, você pode reduzir bastante o risco de graves danos provocados pelo incêndio.

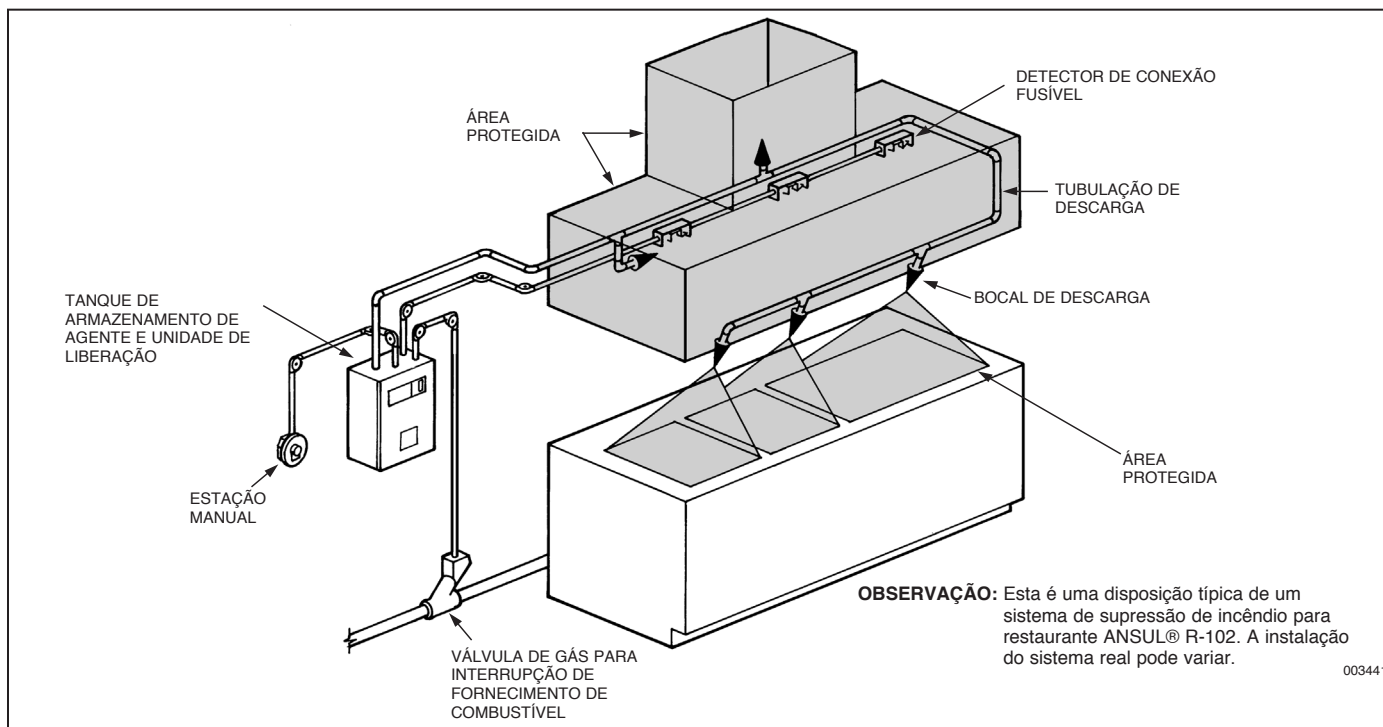
1. Mantenha todos os equipamentos de cozinha sem acúmulo de gordura, incluindo os tubos de exaustão de gases que não podem ficar revestidos por gordura.
2. Nunca use solventes ou limpadores inflamáveis. Isso evita que resíduos inflamáveis sejam deixados na área de risco.
3. Nunca armazene materiais inflamáveis perto do equipamento de cozimento ou na áreas do tubo de exaustão de gás.
4. Certifique-se de que obstruções, como utensílios, potes, panelas, materiais de cozimento etc., não estejam armazenados em áreas que possam bloquear a descarga do sistema de supressão de incêndio.
5. Opere o seu sistema de exaustão de utensílio sempre que os utensílios estejam pré-aquecendo, aquecendo, cozinhando ou resfriamento. Isso ajuda a evitar o acúmulo de calor excessivo que poderia ativar o sistema de supressão.

6. Nunca opere os sistemas de exaustão equipados por filtro, sem os filtros instalados. A graxa excessiva pode ficar acumulada no sistema de coifa e duto. Cozinhar com filtros removidos pode afetar o movimento de ar e/ou as temperaturas, resultando na descarga do sistema de supressão. Use somente filtros listados na UL.
7. Nunca restrinja as passagens de ar, isso pode reduzir a eficiência do sistema de exaustão. Cozinhar com filtros que contêm quantidades excessivas de gordura pode afetar o movimento de ar e/ou as temperaturas, resultando na descarga do sistema de supressão de incêndio.
8. Opere todos os extratores de gordura testados pela UL de acordo com as instruções do fabricante, para garantir a remoção eficiente de gordura do sistema de coifa e duto.
9. Nunca adultere os componentes do sistema de supressão de incêndio (isto é, detectores, bocais, recipiente(s) de armazenamento de agente ou unidade(s) de liberação).
10. Antes de analisar a disposição do seu equipamento de cozinha ou fazer as alterações que afetam a configuração básica da área protegida, entre em contato com o seu Distribuidor Autorizado ANSUL® e treinado para obter uma avaliação atualizada do sistema. O sistema de supressão de incêndio é feito de componentes testados dentro das limitações contidas no manual de instalação detalhada. Consulte o designer do sistema sempre que as alterações forem planejadas para o sistema ou área de proteção.
11. Não permita que pessoas que não sejam o Distribuidor Autorizado ANSUL® realizem a manutenção no seu sistema de supressão de incêndio para restaurante R-102. Ela deve ser realizada a cada seis meses. É essencial que o sistema passe por manutenção de forma apropriada.
12. Coloque as instruções de operação em um local visível na cozinha e certifique-se de que os funcionários saibam o que fazer em caso de incêndio.
13. Certifique-se de que os extintores portáteis estejam corretamente posicionados e sejam compatíveis com o sistema do restaurante. Um Distribuidor Autorizado ANSUL® pode ajudar na seleção e posicionamento.

# GUIA DO PROPRIETÁRIO SISTEMA DE SUPRESSÃO DE INCÊNDIO PARA RESTAURANTES R-102

(Número de peça 418127)

PÁGINA 2 REV. 04 29-NOV-2018



## COMO O SISTEMA ANSUL® R-102 FUNCIONA

1. Começa um incêndio na área protegida.
2. Os detectores de conexão fusível sensíveis ao calor ativam o sistema.
3. As fontes de energia dos utensílios são automaticamente desligadas pelo equipamento acessório apropriado para o tipo de combustível usado no seu equipamento de cozimento.
4. O agente de supressão de incêndio é liberado no plenum e duto e nos utensílios de cozimento.
5. O agente e a mistura de gordura quente formam uma espuma. Isso veda temporariamente os vapores combustíveis, ajudando a inibir a reigitação. Essa vedação não deve ser removida.

## INSPEÇÃO DO SISTEMA R-102

O seu sistema ANSUL® R-102 deve ser inspecionado, no mínimo, mensalmente. **Caso você descubra qualquer irregularidade, entre em contato imediatamente com o Distribuidor Autorizado ANSUL®.**

1. Nunca use soluções de limpeza corrosivas nas conexões fusíveis ou nos cabos. Verifique para ter certeza de que não haja corrosão em qualquer um dos componentes do sistema de conexão. Determinados limpadores alcalinos podem provocar corrosão.
2. Certifique-se de que as conexões fusíveis de metal sejam substituídas a cada seis meses. A deterioração dessas conexões poderia fazer com que o sistema seja ativado ou funcione incorretamente em caso de incêndio.
3. Certifique-se de que a unidade de liberação não tenha sido violada e que os selos visuais não tenham se partido ou não estejam ausentes.

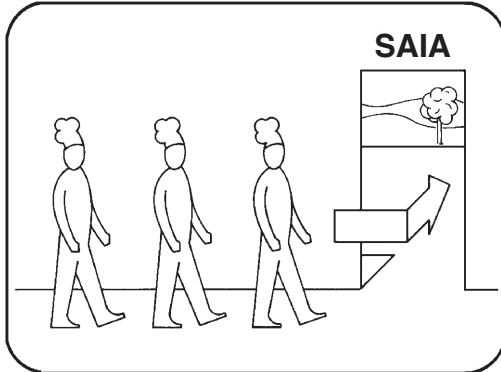
4. Diariamente, verifique o sistema em relação a tubulações soltas e ausentes, ou a tampas de bocais cobertos de gordura. Certifique-se de que as tampas de bocais estejam colocadas sobre as extremidades de cada bocal. Remova temporariamente a tampa, verifique para ter certeza de que ela não esteja frágil e encaixe-a novamente no bocal.

**Observação:** Se as tampas estiverem danificadas ou ausentes, entre em contato com o Distribuidor Autorizado ANSUL® para providenciar a substituição imediata.

5. Verifique cada tampa de metal para certificar-se de que possam ser giradas livremente no bocal.
6. Periodicamente, verifique o seu indicador visual na unidade de liberação para certificar-se de que o sistema esteja desalinhado.
7. Inspeção o seu sistema com um Distribuidor Autorizado ANSUL®, no máximo, a cada seis meses e imediatamente após uma limpeza grande da coifa e dutos. Frequentemente, as conexões fusíveis são fechadas durante o processo de limpeza para evitar a ativação acidental. Isso evita que o sistema opere automaticamente. Também é possível que o seu sistema tenha se desconectado, esteja danificado ou com acúmulo excessivo de depósito de gordura, tornando-o inoperante.
8. Verifique se a estação manual não esteja obstruída, não tenha sido violada e esteja pronta para operação.
9. Certifique-se de todos os tanques e unidade de liberação estejam montados em uma área com temperatura entre 0 °C e 54 °C (32 °F e 130 °F).
10. Certifique-se de que o tanque de armazenamento do agente não esteja em uma área na qual a temperatura possa exceder 54 °C (130 °F) ou que possa ser aquecido a uma temperatura superior a 54 °C (130 °F), devido à condutividade por meio da tubulação de descarga aquecida.

### EM CASO DE INCÊNDIO NA ÁREA PROTEGIDA

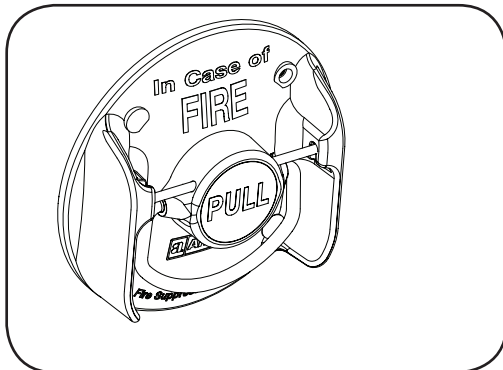
1. Retire as pessoas do local. Em voz alta e clara diga: "HÁ UM INCÊNDIO – SAIAM DO EDIFÍCIO RAPIDAMENTE, MAS COM CUIDADO."



001633

2. Se a ativação automática ainda não tiver ocorrido, opere o sistema manualmente, conforme a seguir:

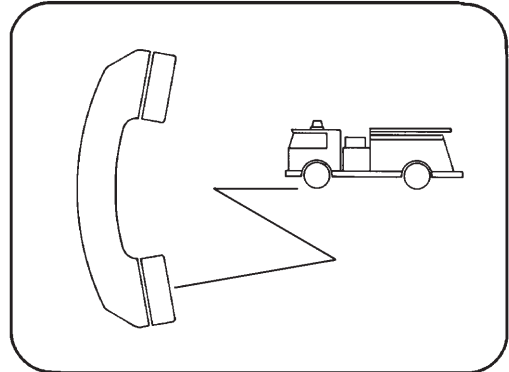
- Puxe a manivela ou o anel direito na estação manual, com força suficiente para ativar o sistema de supressão de incêndio.



008326

- Quando o sistema de supressão de incêndio estiver ativado, o equipamento que interrompe o abastecimento de combustível aos utensílios de cozinha funcionará.

3. Chame o corpo de bombeiros local ou o número de emergência.

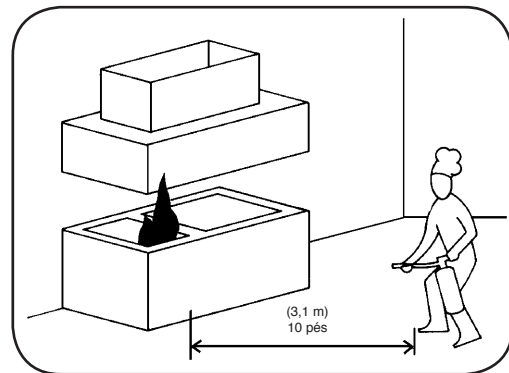


001635

4. Fique a postos com o extintor de incêndio portátil com pó químico úmido.

Caso precise usá-lo:

- a. Puxe o pino
- b. A uma distância de 3,0 m (10 pés)
- c. Mire o jato para a base do fogo, aperte a manivela e movimente o jato na horizontal, de um lado a outro



001636

### CUIDADO

1. Não tente extinguir um incêndio causado por gordura com um extintor portátil, antes do sistema de supressão de incêndio ter sido ativado de maneira manual ou automática.
2. Não libere agente químico úmido no extintor de incêndio portátil de pó químico úmido, a menos que o sistema de supressão de incêndio não opere ou tenha havido reignição.
3. Não tente usar um extintor de incêndio manual de pó químico seco de várias finalidades classe ABC, CO<sub>2</sub> ou água em/sobre um utensílio com queima de óleo ou gordura.

## GUIA DO PROPRIETÁRIO SISTEMA DE SUPRESSÃO DE INCÊNDIO PARA RESTAURANTES R-102

(Número de peça 418127)

PÁGINA 4 REV. 04 29-NOV-2018

### ANTES DE REINICIAR O TRABALHO

1. Imediatamente após a liberação, chame o seu Distribuidor Autorizado ANSUL® para inspecionar e recarregar o seu sistema de supressão de incêndio.
2. Faça com que o seu Distribuidor Autorizado ANSUL® determine a causa da ativação do sistema.
3. A área deve ser limpa em até 24 horas após a liberação, após a descarga usando água quente e detergentes de limpeza.

### PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA

Embora não haja procedimento de limpeza fora do comum para os agentes ANSULEX ou ANSULEX LpH, devido à natureza alcalina deles, limpe-os das superfícies da cozinha em até 24 horas após a liberação. A reação do agente químico úmido em gordura ou óleo de cozimento produz um subproduto espumoso que pode ser removido com um pano ou esponja. Os procedimentos a seguir devem ser seguidos:

#### CUIDADO

1. Antes de tentar limpar, certifique-se de que todas as fontes de combustível ao equipamento a serem limpas foram desligadas. Certifique-se de que a coifa de exaustão e todos os controles elétricos dos utensílios tenham sido desenergizados, para evitar a probabilidade de choque elétrico, resultante do processo de limpeza ou de agente líquido alcalino eletricamente condutivo e/ou resíduos.
2. Certifique-se de que todas as superfícies a serem limpas tenham resfriado até a temperatura ambiente.
3. Não use água para limpar qualquer utensílio que contenha gordura ou óleo de cozimento quentes. Fazer isso pode resultar em geração de vapor excessivamente grande e/ou respingos.

1. O agente do sistema de supressão de incêndio é atóxico; entretanto, alimentos e gordura/óleo de cozimento que tenham entrado em contato com o agente não serão mais adequados para consumo humano e deverão ser descartados.
2. Remova a maior quantidade de agente possível com esponjas ou panos limpos. Descarte essas esponjas ou panos em um aterro sanitário local, de acordo com as autoridades locais.

**Observação:** Use luvas de borracha durante a limpeza, pois a pele sensível pode ficar irritada. Se o agente ANSULEX, ou o seu resíduo, entrar em contato com a pele ou olhos, lave-os completamente com água limpa.

3. Usando água quente com sabão e um pano limpo ou esponja, remova todo o resíduo de espuma e esfregue completamente todas as superfícies que entraram em contato com o agente.

**Observação:** Use luvas de borracha durante a limpeza, pois a pele sensível pode ficar irritada. Se o agente ANSULEX, ou o seu resíduo, entrar em contato com a pele ou olhos, lave-os completamente com água limpa.

4. Após a limpeza completa de todas as superfícies afetadas, lave-as adequadamente e permita que sequem, antes de religar o equipamento.

Para reparos, peças e serviço do sistema ANSUL® R-102, entre em contato com o seu Distribuidor Autorizado ANSUL® (em [www.ansul.com](http://www.ansul.com): "Find A Distributor" [Encontre um distribuidor]).

As fichas de informações de segurança (FISPQ) estão disponíveis em [www.ansul.com](http://www.ansul.com).

**Observação:** Os valores convertidos neste documento são fornecidos apenas para referência dimensional e não refletem uma medição efetiva.

ANSUL, ANSULEX e os nomes de produtos listados neste material são marcas e/ou marcas registradas. O uso não autorizado é rigorosamente proibido.