

L'NFPA (*National Fire Protection Association*) raccomanda di istruire i dipendenti sulle norme relative alla sicurezza personale e sul funzionamento del sistema antincendio. Johnson Controls fornisce la presente guida a corredo di tutti i sistemi antincendio per ristoranti.

Questa guida fornisce indicazioni utili per...

- ...comprendere il funzionamento del sistema per ristoranti
- ...conoscere le proprie responsabilità riguardo alla manutenzione del sistema
- ...sapere cosa fare in caso di incendio

La presente guida non descrive in modo esauriente tutti gli argomenti trattati nel manuale di installazione, uso, ricarica, ispezione e manutenzione (codice 418087). Viene fornita come documentazione di riferimento per l'utente finale al fine di spiegare il funzionamento del sistema e le procedure da seguire in caso di incendio.

## RUOLO DELL'UTENTE NELLA PROTEZIONE ANTINCENDIO

Il sistema antincendio ANSUL® è un prodotto di altissima qualità. È progettato per la massima affidabilità, fabbricato nel rispetto degli standard più rigorosi, collaudato in oltre 50 anni di servizio e configurato su misura per il tipo di rischio dell'utente.

Se sottoposto a una corretta manutenzione, il sistema può garantire una protezione affidabile per molti anni. Tuttavia, l'obiettivo principale di questa guida è fornire le informazioni di base che consentano di prevenire incendi di vaste proporzioni. Osservando alcune regole fondamentali si possono ridurre enormemente i rischi di gravi danni associati agli incendi.

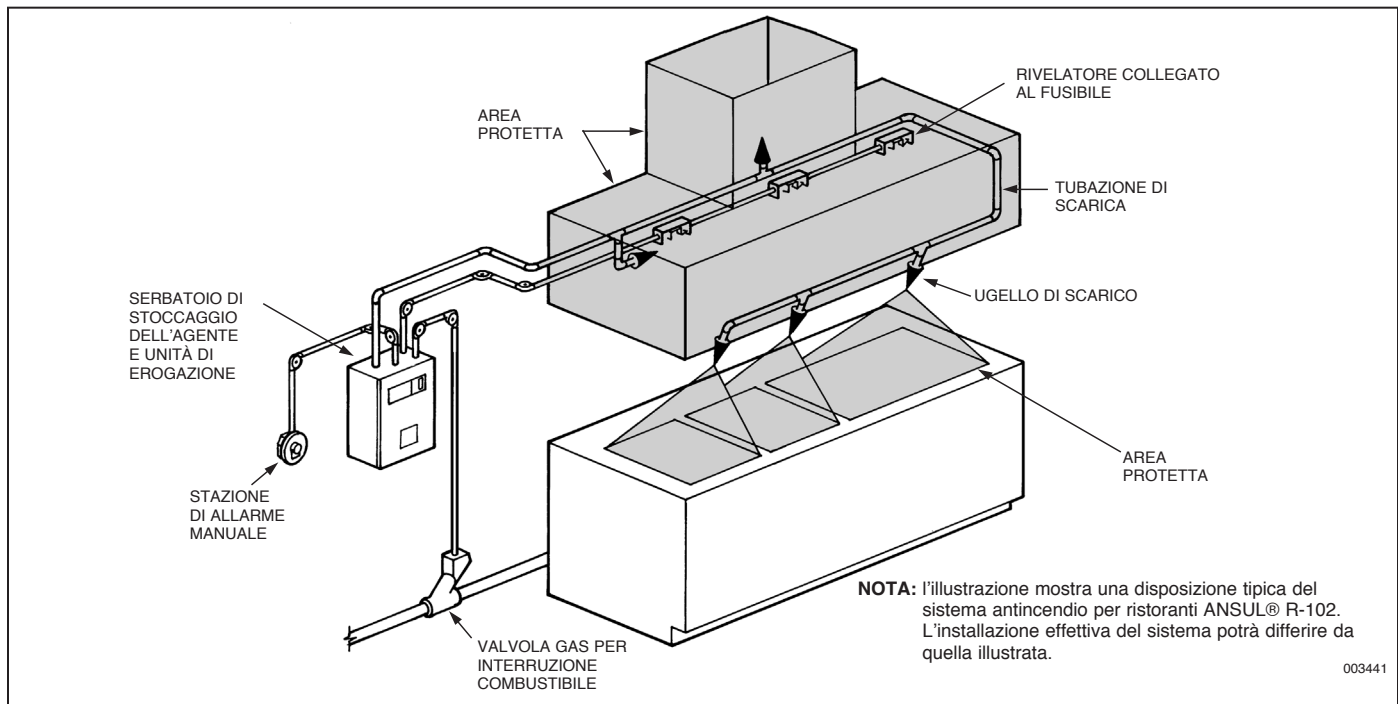
1. Evitare l'accumulo di grasso su tutte le attrezzature da cucina, incluse le condotte del gas.
2. Non utilizzare solventi o detersivi infiammabili, i cui residui potrebbero depositarsi in zone a rischio.
3. Non riporre materiali infiammabili in prossimità degli apparecchi di cottura o delle condotte del gas.
4. Evitare di riporre utensili, pentole, tegami, materiali di cottura, ecc., in luoghi che possano ostruire la scarica del sistema antincendio.
5. Azionare il sistema di aerazione della cucina ogni volta che si eseguono operazioni di pre-riscaldamento, riscaldamento, cottura o raffreddamento. Questo impedirà un'eccessiva formazione di calore, che potrebbe causare l'attivazione del sistema antincendio.

6. I sistemi di ventilazione provvisti di filtro non devono mai essere azionati senza i filtri in posizione, perché questo potrebbe causare un accumulo di grasso nella cappa e nella canna fumaria. La rimozione dei filtri può avere un impatto sul flusso e/o sulle temperature dell'aria durante la cottura e causare l'intervento del sistema antincendio. Usare solo filtri con certificazione UL.
7. Evitare di ostruire i passaggi di aspirazione dell'aria, perché questo potrebbe ridurre l'efficienza del sistema di aerazione. L'accumulo di grasso sui filtri può avere un impatto sul flusso e/o sulle temperature dell'aria durante la cottura e causare l'intervento del sistema antincendio.
8. Gli estrattori di grasso con certificazione UL devono essere utilizzati nel rispetto delle istruzioni del fabbricante per garantire una rimozione efficace dei grassi dalla cappa e dalle canne fumarie.
9. Non manomettere i componenti del sistema antincendio (rivelatori, ugelli, serbatoi di stoccaggio degli agenti o unità di erogazione).
10. Prima di cambiare la disposizione delle attrezzature di cottura o di apportare modifiche che influiscano sulla configurazione di base della zona protetta, rivolgersi a un Distributore Autorizzato ANSUL® per valutare se le variazioni richiedano un adeguamento del sistema. I componenti del sistema antincendio sono testati entro i limiti specificati nel manuale di installazione, perciò è opportuno consultare il progettista prima di apportare qualsiasi modifica all'impianto o alla zona protetta.
11. La manutenzione del sistema antincendio per ristoranti R-102 deve essere eseguita esclusivamente da un Distributore Autorizzato ANSUL®. La manutenzione deve essere eseguita due volte all'anno ed è essenziale per un corretto funzionamento del sistema.
12. Affiggere le istruzioni per l'uso in una zona accessibile della cucina e istruire il personale su come procedere in caso di incendio.
13. Verificare che gli estintori portatili siano ubicati in modo adeguato e che siano compatibili con il sistema antincendio del ristorante. I Distributori Autorizzati ANSUL® potranno fornire assistenza per la selezione e il posizionamento delle unità.

## GUIDA PER L'UTENTE SISTEMA ANTINCENDIO PER RISTORANTI R-102

(cod. articolo 418127)

PAGINA 2 REV. 04 29-NOV-2018



### FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA ANSUL® R-102

1. Si sviluppa un incendio nell'area protetta.
2. I fusibili termosensibili attivano il sistema.
3. Le fonti di energia che alimentano gli apparecchi vengono automaticamente disinserite da dispositivi accessori, da selezionarsi in funzione del tipo di combustibile usato per le attrezzature di cottura.
4. L'agente estinguente viene scaricato nelle condotte di ventilazione nella cappa e sulle attrezzature della cucina.
5. L'agente e il grasso caldo si miscelano formando una schiuma. Questa isola temporaneamente i vapori combustibili, aiutando a inibire la riaccensione del fuoco. Non interferire in alcun modo con l'azione dell'agente schiumogeno.

### ISPEZIONE DEL SISTEMA R-102

Il sistema ANSUL® R-102 dovrebbe essere ispezionato almeno una volta al mese. **Se si dovessero riscontrare anomalie, rivolgersi subito a un Distributore Autorizzato ANSUL®.**

1. Non usare soluzioni detergenti corrosive su cavi o fusibili. Controllare che i componenti del sistema di rivelazione non presentino tracce di corrosione. Anche alcuni detergenti altamente alcalini possono avere un'azione corrosiva.
2. Sostituire i fusibili di metallo due volte all'anno. Il deterioramento di questi componenti può causare l'attivazione involontaria del sistema o un suo malfunzionamento in caso di incendio.
3. Verificare che l'unità di erogazione non sia stata manomessa e che i sigilli visibili non siano stati rotti o rimossi.

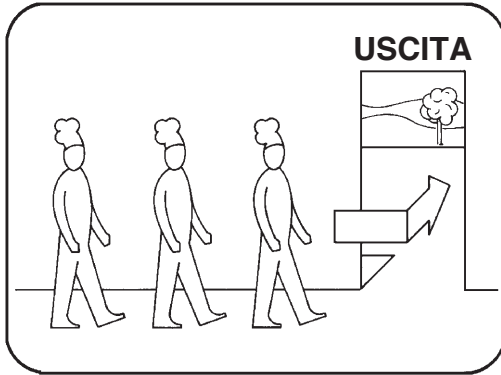
4. Controllare quotidianamente che non vi siano tubazioni allentate e che i tappi degli ugelli non siano coperti di grasso. Verificare che tutti gli ugelli siano provvisti del rispettivo tappo all'estremità. Rimuovere temporaneamente il tappo, controllare che non sia incurvato e riapplicarlo sull'ugello.

**Nota:** in caso di tappi mancanti o danneggiati, rivolgersi al più presto a un Distributore Autorizzato ANSUL® per la sostituzione.

5. Controllare tutti gli erogatori metallici e verificare che possano ruotare liberamente sugli ugelli.
6. Controllare periodicamente l'indicatore visivo sull'unità di erogazione per accertarsi che il sistema sia armato.
7. Far ispezionare il sistema da un Distributore Autorizzato ANSUL® a intervalli massimi di 6 mesi e subito dopo la pulizia della cappa e delle condotte. Spesso, infatti, i collegamenti dei fusibili vengono staccati durante il processo di pulizia per impedire la loro attivazione accidentale e il conseguente azionamento automatico del sistema. È anche possibile che il sistema sia stato scollegato, danneggiato o contaminato da consistenti depositi di grasso, che potrebbero impedirne l'attivazione.
8. Controllare che il pulsante di attivazione manuale non sia ostruito, non sia stata manomessa e sia pronta per l'uso.
9. Accertarsi che tutti i serbatoi e le unità di erogazione siano installati in un'area in cui la temperatura sia compresa tra 0 °C e 54 °C (tra 32 °F e 130 °F).
10. Accertarsi che l'area in cui si trova il serbatoio dell'agente non possa superare la temperatura di 54 °C (130 °F) o non possa riscaldarsi fino a temperature superiori a 54 °C (130 °F) per effetto della conducibilità termica delle tubazioni di scarico riscaldate.

### IN CASO DI INCENDIO NELL'AREA PROTETTA

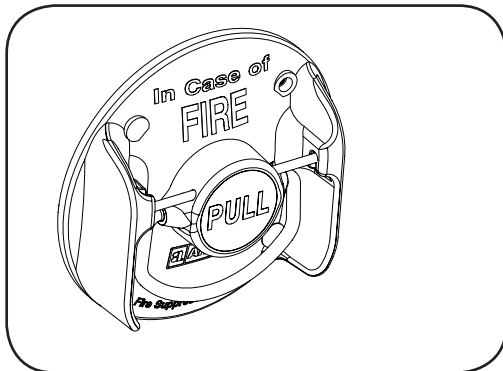
1. Evacuare i fabbricati. Annunciare a voce alta, scandendo bene le parole: "È IN CORSO UN INCENDIO, USCIRE DALL'EDIFICIO CON ATTENZIONE MA VELOCEMENTE."



001633

2. Se il sistema non si è ancora attivato automaticamente, azionarlo manualmente come segue:

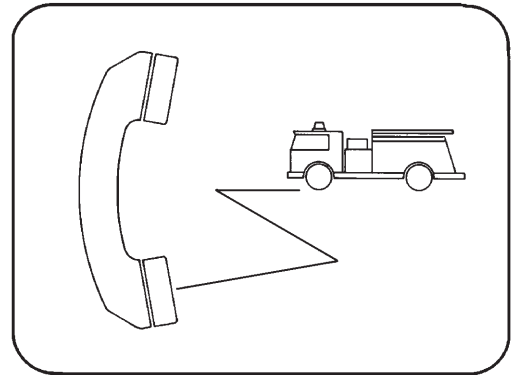
- Tirare la maniglia o l'anello della stazione di attivazione manuale con una forza sufficiente per attivare il sistema antincendio.



008326

- Una volta azionato il sistema antincendio, entrerà in funzione il dispositivo di disinserimento delle fonti di combustibile che alimentano gli apparecchi di cottura.

3. Chiamare i vigili del fuoco o il numero di emergenza.

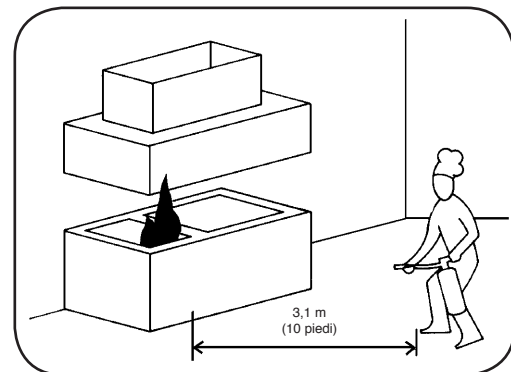


001635

4. Tenere a portata di mano un estintore portatile con agente chimico.

Se occorre utilizzare l'estintore:

- a. Tirare il perno di sicurezza
- b. Portarsi a circa 3 metri (10 piedi) di distanza
- c. Puntare alla base del fuoco, premere l'impugnatura e spruzzare da un lato all'altro



001636

### **ATTENZIONE**

1. Non cercare di domare un incendio prodotto da sostanze grasse usando un estintore portatile manuale prima di attivare manualmente o automaticamente il sistema antincendio.
2. Non erogare l'agente chimico acquoso con l'estintore portatile a meno che il sistema antincendio non funzioni o le fiamme si siano riaccese.
3. Non utilizzare estintori portatili di Classe ABC a polvere chimica multiuso, a CO<sub>2</sub> o ad acqua in o su apparecchi che contengano grassi o oli di cottura infiammati.

## GUIDA PER L'UTENTE SISTEMA ANTINCENDIO PER RISTORANTI R-102

(cod. articolo 418127)

PAGINA 4 REV. 04 29-NOV-2018

### PRIMA DI RIPRENDERE L'ATTIVITÀ

1. Subito dopo la scarica, chiamare il Distributore Autorizzato ANSUL® per richiedere l'ispezione e la ricarica del sistema antincendio.
2. Chiedere al Distributore Autorizzato ANSUL® di determinare la causa dell'attivazione del sistema.
3. L'area deve essere pulita con acqua calda e detersivi entro 24 ore dalla scarica.

### PROCEDURE DI PULIZIA

Benché gli agenti ANSULEX o ANSULEX LpH non richiedano una procedura di pulizia particolare, data la loro natura alcalina è consigliabile rimuoverli dalle superfici della cucina entro 24 ore dalla scarica del sistema. La reazione tra l'agente chimico acquoso e il grasso o l'olio di cottura dà origine a un sottoprodotto schiumoso che può essere rimosso con un panno o una spugna. Procedere come segue:

#### **ATTENZIONE**

1. Prima di procedere alla pulizia, chiudere tutte le fonti di combustibile che alimentano le attrezzature da cucina. Staccare la cappa di scarico e i comandi elettrici degli apparecchi dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche dovute al processo di pulizia o all'agente liquido alcalino elettricamente conduttore e/o ai suoi residui.
2. Assicurarci che tutte le superfici da pulire si siano raffreddate alla temperatura ambiente.
3. Non usare acqua per pulire gli apparecchi che contengano grassi o oli di cottura caldi. Così facendo si potrebbero generare spruzzi improvvisi e/o getti di vapore

1. L'agente estinguente non è tossico; tuttavia, i prodotti alimentari e i grassi/oli di cottura che entrino a contatto con l'agente non saranno più adatti al consumo e dovranno essere gettati.
2. Rimuovere il più possibile l'agente usando spugne o panni puliti. Smaltire le spugne o i panni in una discarica in base alle norme stabilite dalle autorità locali competenti.

**Nota:** durante la pulizia si raccomanda di indossare guanti di gomma per evitare possibili irritazioni cutanee. Se l'agente ANSULEX o i suoi residui entrano a contatto con gli occhi o la pelle, sciacquare abbondantemente con acqua pulita.

3. Usando una spugna o un panno imbevuti con acqua calda saponata, rimuovere tutti i residui di schiuma e lavare accuratamente tutte le superfici che siano entrate a contatto con l'agente.

**Nota:** durante la pulizia si raccomanda di indossare guanti di gomma per evitare possibili irritazioni cutanee. Se l'agente ANSULEX o i suoi residui entrano a contatto con gli occhi o la pelle, sciacquare abbondantemente con acqua pulita.

4. Dopo avere pulito accuratamente tutte le superfici interessate, sciacquarle abbondantemente e lasciarle asciugare completamente prima di ricollegare gli apparecchi alle fonti di energia.

Per riparazioni, ricambi e assistenza sul sistema ANSUL® R-102, rivolgersi al proprio Distributore Autorizzato ANSUL® (su [www.ansul.com](http://www.ansul.com): "Find A Distributor" [Cerca un distributore]).

Le schede di sicurezza (SDS) sono disponibili su [www.ansul.com](http://www.ansul.com)

**Nota:** i valori convertiti contenuti in questo documento sono da considerarsi come semplice riferimento e non riflettono le misure effettive.

ANSUL, ANSULEX e i nomi di prodotti elencati in questo materiale sono marchi e/o marchi registrati. È severamente vietato l'utilizzo non autorizzato.