

La Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFFPA, por sus siglas en inglés) recomienda instruir a los empleados con respecto a la seguridad personal y la operación del sistema de supresión de incendios. Johnson Controls ofrece esta guía del propietario con cada Sistema de supresión de incendios para restaurantes.

Esta guía del propietario se proporciona para ayudarle a comprender...

...cómo funciona su sistema para restaurantes

...sus responsabilidades de mantenimiento

...qué hacer en caso de un incendio

La guía del propietario no tiene el propósito de abordar todos los requisitos detallados en el Manual de instalación, operación, recarga, inspección y mantenimiento (pieza n.º 418087). Esta guía está diseñada únicamente para ser utilizada por el usuario final a fin de conocer mejor el sistema de supresión de incendios y los pasos necesarios en el caso de un incendio.

SU FUNCIÓN EN LA PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Su Sistema de supresión de incendios ANSUL® es de la más alta calidad. Se diseñó cuidadosamente para ser confiable, se fabricó según estándares precisos, se probó a lo largo de 50 años de servicio, y se diseñó personalmente para protegerlo de sus peligros particulares.

Si recibe el mantenimiento adecuado, el sistema debería proporcionar años de protección. Sin embargo, el objetivo principal de esta guía es ofrecer suficiente información básica para ayudar al personal a evitar un incendio desastroso. Si respeta algunas reglas fundamentales, puede reducir en gran medida el riesgo de daños graves por incendios.

1. Mantenga todos los equipos de cocina libres de acumulación de grasa, incluidos los escapes de gas que no deben estar cubiertos de grasa.
2. Nunca use solventes ni limpiadores inflamables. Podrían quedar residuos inflamables en el área de peligro.
3. Nunca almacene materiales inflamables cerca de los equipos de cocina o áreas de escape de gas.
4. Asegúrese de que ciertas obstrucciones, como utensilios, ollas, sartenes, materiales de cocina, etc., no se almacenen en áreas que puedan obstruir la descarga del sistema de supresión de incendios.
5. Haga funcionar su sistema de escape siempre que el artefacto se esté precalentando, calentando, cocinando o enfriando. Esto ayuda a prevenir la acumulación excesiva de calor, que podría accionar el sistema de supresión.

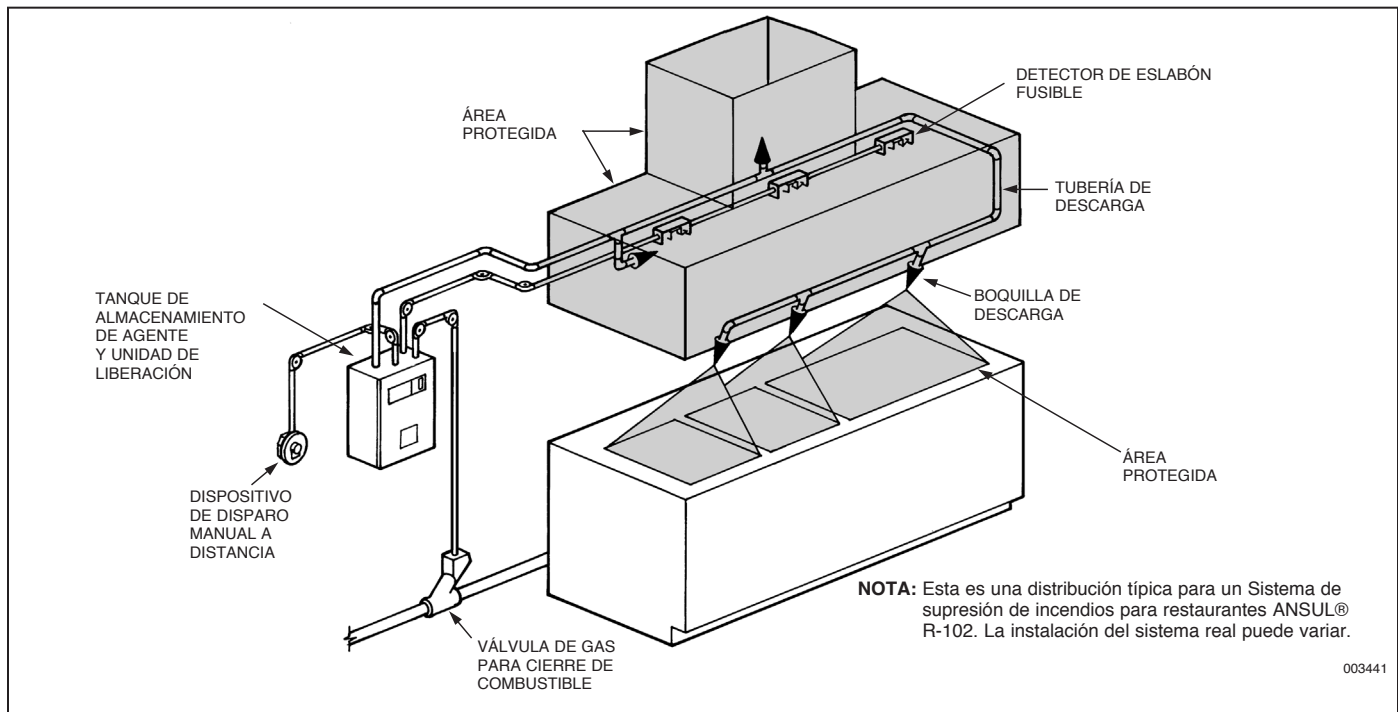
6. Nunca haga funcionar los sistemas de escape equipados con filtro sin los filtros en su lugar. Se puede acumular un exceso de grasa en el sistema de campana y de conductos. Cocinar sin los filtros en su lugar puede afectar el movimiento del aire o la temperatura, lo que puede provocar una descarga del sistema de supresión de incendios. Use solo los filtros listados en UL.
7. Nunca restrinja los pasajes de entrada de aire, esto puede reducir la eficiencia del sistema de escape. Cocinar con filtros que contienen cantidades excesivas de grasa puede afectar el movimiento del aire o la temperatura, lo que puede provocar una descarga del sistema de supresión de incendios.
8. Haga funcionar todos los extractores de grasa probados por UL según las instrucciones del fabricante para garantizar la eliminación efectiva de la grasa del sistema de campana y de ductos.
9. Nunca manipule los componentes del sistema (es decir, detectores, boquillas, contenedores de almacenamiento de agente o unidades de liberación).
10. Antes de modificar la distribución de su equipo de cocina o realizar cambios que afecten la configuración básica del área protegida, contacte a su distribuidor de ANSUL® capacitado y autorizado para realizar una evaluación de la actualización del sistema. El sistema de supresión de incendios consta de componentes probados dentro de las limitaciones contenidas en el manual de instalación detallada. Se debe consultar al diseñador del sistema siempre que se planifiquen cambios al sistema o al área de protección.
11. No permita que nadie, excepto un distribuidor de ANSUL® autorizado, realice mantenimiento en su Sistema de supresión de incendios para restaurantes R-102. El mantenimiento a sus sistema se debe realizar de forma semi anual. Es esencial realizar correctamente el mantenimiento del sistema.
12. Coloque las instrucciones de operación en un lugar visible de la cocina, y asegúrese de que los empleados sepan qué hacer en caso de incendio.
13. Asegúrese de que los extintores manuales portátiles estén ubicados correctamente y que sean compatibles con el sistema del restaurante. Un distribuidor de ANSUL® autorizado puede ayudarle con la selección y la colocación.

GUÍA DEL PROPIETARIO

SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS PARA RESTAURANTES R-102

(Pieza n.º 418127)

PÁGINA 2 MOD. 04 2018-NOV-29



DESCRIPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA ANSUL® R-102

1. Comienza un incendio en un área protegida.
2. Los detectores de eslabones fusible sensibles al calor activan el sistema.
3. Un equipo de accesorio adecuado para el tipo de combustible utilizado por su equipo de cocina desactiva automáticamente las fuentes de energía de los aparatos.
4. Se descarga el agente supresor de incendios en el pleno y el conducto, así como sobre los aparatos de cocina.
5. El agente y la grasa caliente se mezclan para crear una espuma. Esto sella temporalmente los vapores combustibles, lo que ayuda a impedir la reignición. Este sello no se debe modificar.

INSPECCIÓN DEL SISTEMA R-102

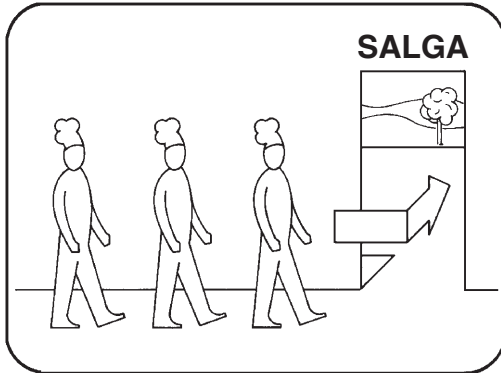
Es necesario inspeccionar el sistema ANSUL® R-102 al menos una vez al mes. **Si descubre alguna irregularidad, comuníquese con un distribuidor de ANSUL® autorizado en forma inmediata.**

1. Nunca use soluciones de limpieza corrosivas en los eslabones fusibles o cables. Revise para asegurarse de que no haya corrosión en ninguno de los componentes del sistema de detección. Ciertos limpiadores altamente alcalinos pueden causar corrosión.
2. Asegúrese de que los eslabones fusibles metálicos se reemplacen de forma semianual. El deterioro de estos eslabones podría causar que el sistema se actúe o funcione mal en caso de un incendio.
3. Asegúrese de que la unidad de liberación no haya sido manipulada, y que no falten ni estén rotos los sellos visuales.

4. A intervalos diarios, revise su sistema para detectar tuberías sueltas o faltantes, o tapas de boquilla cubiertas de grasa. Asegúrese de que las tapas de boquilla estén en su lugar sobre los extremos de cada boquilla. Retire la tapa temporalmente, asegúrese de que no sea quebradiza y vuelva a colocarla en la boquilla.
Nota: si las tapas están dañadas o ausentes, póngase en contacto con el distribuidor de ANSUL® autorizado para obtener un reemplazo de inmediato.
5. Revise cada tapa metálica de soplado y asegúrese de que la tapa pueda girar libremente en la boquilla.
6. Revise periódicamente su indicador visual en la unidad de liberación para asegurarse de que el sistema esté armado.
7. Solicite que su sistema sea inspeccionado por un distribuidor de ANSUL® autorizado a intervalos máximos de 6 meses e inmediatamente después de una limpieza importante de la campana y los conductos. Con frecuencia, los eslabones fusible se cablean cerrados durante el proceso de limpieza para evitar la activación involuntaria. Esto evitará que el sistema comience a funcionar automáticamente. También es posible que su sistema haya sido desconectado, esté dañado o haya acumulado depósitos de grasa excesivos, causando que el sistema no funcione.
8. Verifique que la estación de disparo manual a distancia no esté obstruida, no haya sido alterada y esté lista para su funcionamiento.
9. Asegúrese de que cada tanque y unidad de liberación estén montados en un área con un rango de temperatura de 0 °C a 54 °C (32 °F a 130 °F).
10. Asegúrese de que el tanque de almacenamiento de agente no esté en un área donde la temperatura pueda superar los 54 °C (130 °F) o se pueda calentar a una temperatura superior a 54 °C (130 °F) debido a la conductividad a través de la tubería de descarga calentada.

EN EL CASO DE UN INCENDIO EN EL ÁREA PROTEGIDA

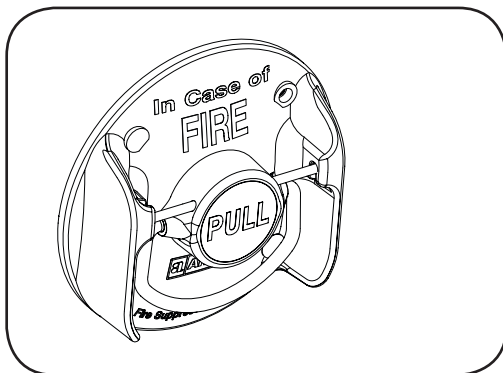
1. Evacue a otras personas de las instalaciones. Diga, de manera clara y fuerte: "TENEMOS UN INCENDIO, SALGAN DEL EDIFICIO DE FORMA CUIDADOSA Y RÁPIDA."



001633

2. Si el accionamiento automático aún no se produce, haga funcionar el sistema manualmente del siguiente modo:

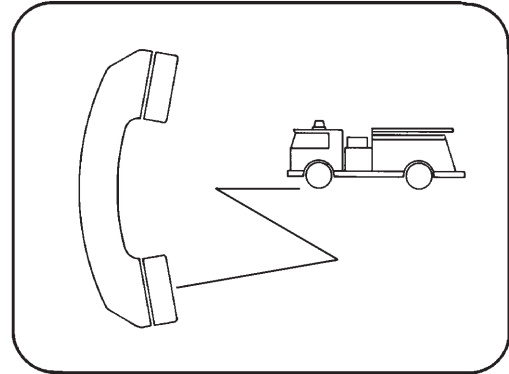
- Tire del mango o del anillo de tiro hacia afuera en la estación de disparo manual a distancia con suficiente fuerza para accionar el sistema de supresión de incendios.



008326

- Una vez se accione el sistema de supresión de incendios, se activará el equipo de apagado de la fuente de combustible de los aparatos de cocina.

3. Llame al departamento de bomberos o número de emergencia local.

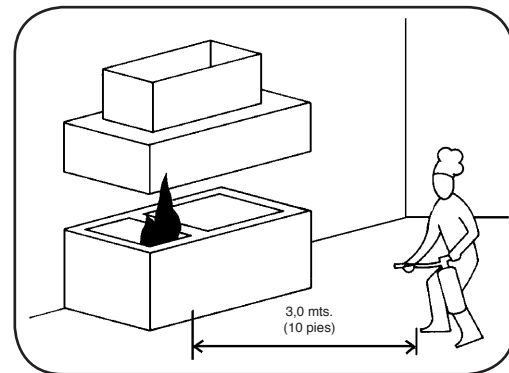


001635

4. Espere con un extintor de incendios manual portátil de químico húmedo.

Si necesita usar el extintor:

- a. Tire del perno
- b. Manténgase a 3.0 m (10 pies)
- c. Apunte a la base del fuego, apriete el mango y diríjalo de lado a lado



001636

PRECAUCIÓN

1. No intente extinguir un incendio por grasa con un extintor de incendios manual portátil antes de que el Sistema de supresión de incendios se haya accionado en forma manual o automática.
2. No descargue el agente químico húmedo desde el extintor de incendios manual portátil de químico húmedo a menos que el sistema de supresión de incendios no funcione o haya ocurrido una nueva ignición.
3. No intente usar un Agente químico seco multipropósito Clase ABC ni un extintor de incendios manual portátil de tipo agua en/sobre un aparato con aceite de cocina o grasa en llamas.

GUÍA DEL PROPIETARIO SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS PARA RESTAURANTES R-102

(Pieza n.º 418127)

PÁGINA 4 MOD. 04 2018-NOV-29

ANTES DE CONTINUAR LA LABOR

1. Inmediatamente después de la descarga, llame a su distribuidor de ANSUL® autorizado para inspeccionar y recargar su Sistema de supresión de incendios.
2. Solicite a su distribuidor de ANSUL® que determine la causa del accionamiento del sistema.
3. Es necesario limpiar el área dentro de 24 horas después de la descarga, con agua tibia y detergentes de limpieza.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

Aunque no existe ningún procedimiento de limpieza inusual de los agentes ANSULEX o ANSULEX LpH, debido a la naturaleza alcalina de estos agentes, es necesario limpiarlos de las superficies de la cocina dentro de 24 horas después de la descarga del sistema. La reacción del agente químico húmedo en la grasa o el aceite de cocina produce un derivado espumoso que se puede limpiar con un paño o una esponja. Se deben llevar a cabo los siguientes procedimientos:

PRECAUCIÓN

1. Antes de intentar realizar cualquier limpieza, asegúrese de que se hayan apagado todas las fuentes de combustible conectadas a los equipos que se limpiarán. Asegúrese de que se hayan desactivado los controles eléctricos de la campana de escape y de todos los aparatos para evitar cualquier posibilidad de descarga eléctrica resultante del proceso de limpieza o del agente líquido alcalino conductor de electricidad o de sus residuos.
2. Asegúrese de que todas las superficies que se limpiarán se hayan enfriado a temperatura ambiente.
3. No use agua para limpiar ninguno de los aparatos que contengan grasa o aceite de cocina calientes. Si lo hace, se pueden producir salpicaduras o vapores de intensidad violenta.

1. El agente del sistema de supresión de incendios no es tóxico. Sin embargo, los alimentos y la grasa o el aceite de cocina que hayan entrado en contacto con el agente no son aptos para consumo humano y se deben desechar.
2. Absorba la mayor cantidad posible del agente con esponjas o paños limpios. Deseche estos artículos en un centro local para eliminación de residuos de acuerdo con las directrices de las autoridades locales.

Nota: durante la limpieza, use guantes de goma, puesto que, si su piel es sensible, se puede irritar. Si el agente ANSULEX o sus residuos entran en contacto con la piel o los ojos, lávelos bien con agua limpia.

3. Con agua caliente y jabón, y con un paño o una esponja limpia, limpie todos los residuos de espuma y friegue a fondo todas las superficies que hayan estado en contacto con el agente.

Nota: Use guantes de goma durante la limpieza, porque puede causar irritación en pieles sensibles. Si el agente ANSULEX o sus residuos entran en contacto con la piel o los ojos, lávelos bien con agua limpia.

4. Después de limpiar a fondo todas las superficies afectadas, enjuague bien y deje secar completamente antes de volver a activar los equipos.

Para obtener reparaciones, piezas y servicio para el Sistema ANSUL® R-102, comuníquese con su distribuidor de ANSUL® autorizado (en www.ansul.com: "Buscar un distribuidor").

Las Hojas de Datos de Seguridad (SDS) están disponibles en www.ansul.com.

Nota: los valores convertidos en este documento se proporcionan solo como referencia de las medidas y no reflejan mediciones reales.

ANSUL, ANSULEX y los nombres de productos mencionados en este material son marcas comerciales o marcas registradas. Se prohíbe estrictamente su uso no autorizado.