



**BLACK
DIAMOND**

PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS
PARA COCINAS INDUSTRIALES



MISIÓN

SEVO Systems ha diseñado un sistema específico de protección de incendios para cocinas industriales, válido para fuegos clase F ó K, seguro con el ser humano, respetuoso con el medio ambiente, y, por supuesto, con la más avanzada tecnología del mercado.

INTRODUCCIÓN

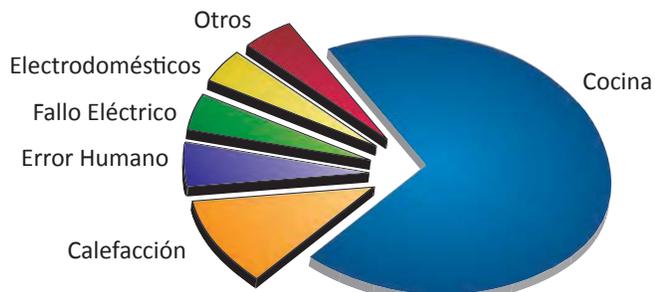
Los incendios son uno de los mayores riesgos para la industria hostelera. Según datos de las compañías aseguradoras, del año 2010, cinco establecimientos hosteleros sufren cada día los daños causados por un incendio en sus instalaciones, con pérdidas anuales de millones de euros. El responsable de evaluar el riesgo, implantar las medidas necesarias para prevenirlo, y proteger las instalaciones de manera eficaz frente a un incendio, es el dueño del establecimiento hostelero, la parte más interesada en instalar estos sistemas y proteger su negocio. Instalar el sistema de Protección de Incendios Black Diamond supone una inversión inferior al 5% del total, y ante un incendio, nos ahorrará pérdidas económicas y permitirá que nuestro establecimiento hostelero continúe su actividad después de la extinción.

PROTECCIÓN

ESENCIAL CUANDO TRABAJAMOS CON FUEGO

La importancia de tener un sistema de Protección Contra Incendios en la cocina de un establecimiento hostelero, ya sea un comedor escolar o el restaurante de un hotel de lujo, se hace notable al comparar las estadísticas, y ver que el fuego, en la mayor parte de los incendios en instalaciones hosteleras, se inicia en la cocina.

ORIGEN DEL INCENDIO:



FUENTE: National Fire Incident Reporting System (NFIRS) - 2007 a 2009

TAMAÑO DE CILINDROS

REDUCCIÓN DE COSTES

El sistema Black Diamond se adapta a las necesidades de cada instalación, puesto que cada cocina es diferente, poseen un número y tipo de equipos distinto, ofreciendo una variedad de tamaños de cilindros en función de las exigencias particulares de cada cocina.

CILINDRO BLACK DIAMOND



NUESTRA VISIÓN

La Protección Contra Incendios realiza acciones que minimizan los daños producidos por el fuego, tanto en personas como en bienes materiales. Por ello, cuanto mayor sea el uso de una instalación con riesgo de incendio tanto mejor tendrá que ser su protocolo de actuación ante un incendio, esto es, sistemas de protección y las acciones asociadas a ellos.

BLACK DIAMOND aúna las necesidades comentadas: por un lado, contamos con el mejor sistema de Protección en cocinas industriales y, por otro lado, no es necesaria la presencia humana para su puesta en servicio.

Además, el sistema BLACK DIAMOND no deja residuos sobre los equipos protegidos por lo que se reducen al mínimo los daños materiales. Por todo ello, el sistema BLACK DIAMOND, es el más adecuado para su uso en cocinas industriales

Jon Flamm. General Manager

DISTINTOS EQUIPOS A PROTEGER

DISTINTAS BOQUILLAS

Colocar las mismas boquillas en cada riesgo sería desperdiciar en unos casos agente extintor, y en otros no ofrecer el necesario. Las boquillas Black Diamond están adaptadas a cada riesgo en particular, con un espacio de trabajo específico y un flujo de agente adecuado a cada equipamiento hostelero, protegiendo campana, tubo de extracción, freidoras, fogones, planchas, wok, marmitas, grill, barbacoas,...

LOS PRODUCTOS DE SEVO™ SYSTEMS REVOLUCIONAN LA MANERA DE DISEÑAR, MANTENER E INSTALAR EQUIPOS DE PROTECCION DE INCENDIOS EN COCINAS INDUSTRIALES.

SEVO Systems eleva de nuevo el listón con su nuevo sistema de extinción de incendios en cocinas industriales BLACK Diamond.

Eleva de nuevo el listón con un sistema de extinción efectivo que utiliza la más avanzada tecnología del mercado.

Eleva de nuevo el listón con un sistema de detección fácil de instalar y mantener.

Usando para ello el humectante GEM, fluido extintor no tóxico, compatible con la presencia humana, mediambientalmente sostenible y fácil de limpiar. En definitiva, eleva el listón con un nuevo sistema de extinción de incendios más económico, más fácil de instalar y con el mismo poder de extinción del mejor sistema actual que podamos encontrar.

El mercado de extinción en cocinas industriales provee alternativas caras y/o difíciles de instalar, y por eso hemos desarrollado Black Diamond, consiguiendo un sistema tan efectivo como las alternativas del mercado actual, pero mucho más económico, fácil de instalar y de mantener; y como siempre con la confianza y garantía de los equipos SEVO Systems.

MANTENIMIENTO

Al igual que ocurría con la instalación, es necesario disponer de la certificación que acredita a la empresa como mantenedora de sistemas de Protección Contra Incendios, MPCl.

El mantenimiento del sistema Black Diamond es muy sencillo. Controlaremos que la presión del cilindro extintor se encuentra dentro de los límites establecidos, una empresa certificada MPCl verificará que el sistema está funcionando correctamente de manera anual, y cada cinco años realizaremos el retimbrado de los cilindros contenedores del agente extintor.

BOQUILLAS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS

El sistema BLACK DIAMOND es el más eficaz desde el punto de vista de la extinción de fuegos de grasas y aceites, ya que cada equipo protegido cuenta con una boquilla de extinción especialmente diseñada para ese riesgo.

Esto hace que el sistema BLACK DIAMOND tenga una gran versatilidad en la protección de todo tipo de cocinas, independientemente de los equipos y riesgos que ésta posea.

Por todo lo anterior, el diseño e instalación de los sistemas BLACK DIAMOND debe seguir lo expuesto en el manual de diseño, para así cumplir con las diferentes normas en las que se ha basado su desarrollo: UL-300, NFPA 17A y NFPA 96.

Javier Sánchez. Technical Manager

BOQUILLA CON CAPERUZA



INSTALACIÓN

Para mantener una elevada calidad en las instalaciones y puesta en marcha de los sistemas de cocinas industriales Black Diamond, se precisa que la empresa supere una formación específica para estos equipos, y posea el certificado IPCI (Instalador de Protección Contra Incendios) que le permite llevar a cabo la instalación de equipamiento Contra Incendios.



CONFORMIDADES

APLICACIONES:

- Bares
- Restaurantes
- Cafeterías
- Buffets
- Churrerías

- Asadores de Pollo
- Comida Rápida
- Comida Étnica
- Hoteles & Resorts
- Centros Deportivos

- Centros Comerciales
- Comedores Escolares
- Universidades
- Hospitales
- Cocinas en isla

- Cocinas murales
- Fogones
- Gratinadores
- Freidoras
- Planchas

- Grills
- Barbacoas
- Marmitas
- Hornos
- Asador de Pollos

- Churrera
- Wok
- Kebab
- Geriatricos
- Barcos



EL FUEGO EN UNA COCINA INDUSTRIAL

El ritmo dentro de una cocina industrial es frenético, la temperatura es muy alta y hay muchas personas trabajando en continuo movimiento. Las grasas y aceites que utilizan para cocinar se encuentran almacenados en grandes cantidades, están sometidos a unas temperaturas muy elevadas, y presentan una capacidad de enfriamiento muy baja, algo que hace que los sistemas tradicionales de extinción de incendios no sean eficaces, siendo necesario diseñar e instalar unos equipos específicos para su uso en cocinas industriales.

Por lo que estos productos utilizados, grasas y aceites, son considerados riesgos clase F (Europa) o clase K (Estados Unidos).

AGENTE EXTINTOR GEM

El fluido de protección contra fuego GEM es un fluido miscible en agua en cualquier proporción, líquido en condiciones normales de presión y temperatura con una baja viscosidad. Es un producto estable y no sufre descomposición con el paso del tiempo.

GEM es un agente humectante y un extintor de incendios eficiente que se puede utilizar en fuegos clase F (grasas y aceites). Es muy estable y de color amarillento. Su uso principal es para la extinción de fuegos clase F. Este producto evita la proyección de salpicaduras, una rápida extinción, un rápido enfriamiento y una buena resistencia a la re-ignición.

SISTEMA DE EXTINCIÓN

Una vez se ha detectado un incendio en la cocina, bien por medio de la detección neumática o eléctrica, la válvula que gobierna el cilindro contenedor del agente extintor se abrirá, y se procederá a su salida por el sistema de tuberías de extinción.

Existen dos posibilidades para la tubería de extinción, 15mm en acero inoxidable o 1/2" de acero ASTM grado B sch 40. A través de ellos se realizará el transporte del agente extintor hasta las boquillas, por donde saldrán para sofocar el incendio en campana, tubo de extracción y cada uno de los riesgos protegidos; de manera simultánea, impidiendo que pueda reavivarse en otra parte de la cocina el fuego.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

La satisfacción de un cliente es uno de los objetivos que perseguimos con ahínco, y es por eso que realizamos una formación a nuestros instaladores, y así poder cualificarles para trabajar con el sistema de Protección Contra Incendios en cocinas industriales BLACK DIAMOND, logrando así una formación continua de las empresas instaladoras y mantenedoras del sistema BLACK DIAMOND. Con esta política de aprendizaje aseguramos que el personal que instalará, hará la puesta en marcha y mantendrá el sistema Black Diamond cuenta con los conocimientos necesarios y actualizados para desarrollar su trabajo.



PROTECCIÓN PARA COCINAS INDUSTRIALES

LOS INCENDIOS GENERAN ANUALMENTE PÉRDIDAS DE MILLONES DE EUROS A LA INDUSTRIA HOSTELERA

SISTEMA DE DETECCIÓN

El sistema de detección permite conocer en qué momento se ha iniciado un fuego, para poder actuar rápidamente y lograr minimizar todo lo posible las pérdidas producidas por el mismo. La detección se puede realizar en un único punto, varios puntos, o como es el caso del sistema BLACK DIAMOND, en toda la campana y tubo de extracción, incluso en zonas con alto riesgo de incendios. La avanzada tecnología del sistema BLACK DIAMOND permite utilizar diferentes sistemas de detección en función de los requerimientos de la instalación, sistema neumático y sistema eléctrico, conservando ambas opciones la eficacia y seguridad en la detección.

LA IMPORTANCIA DE UNA DETECCIÓN RÁPIDA Y EFICAZ

El sistema de detección es el primer actor en la lucha contra incendios, su labor es la de conocer cuando se ha producido el conato de incendio, e informar al sistema de protección de la situación. La rápida actuación del sistema de detección es primordial para lograr una extinción rápida y minimizar los daños causados a los equipos y las personas.

Además, sabemos que un incendio puede originarse por diferentes razones e iniciarse en lugares muy diversos. Por ese motivo, los sistemas de detección de incendios BLACK Diamond detectan el incendio en todos los puntos del tubo polimérico, en el caso de detección neumática, o el cable sensor, en el caso de detección eléctrica; mejorando y anticipando la respuesta ante un posible incendio.

SISTEMA DE DETECCIÓN ELÉCTRICO

Este tipo de detección es gobernada por una central convencional, a la cual se conecta por un lado el cable sensor, que detectará una subida de temperatura superior a la de trabajo 88, 105 o 180 °C. Por otro la solenoide de disparo instalada en la válvula del cilindro.

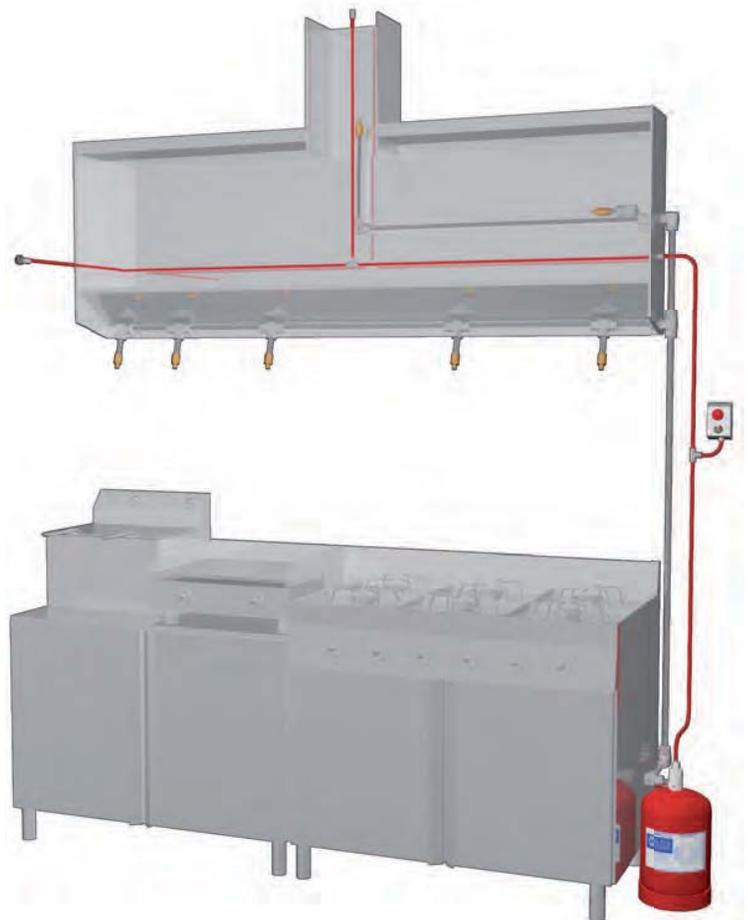
Con este sistema podemos tener más opciones a realizar cuando se lance la extinción, por ejemplo utilizar un módulo externo para generar una llamada telefónica, o informar al sistema general del edificio de la situación.

CENTRAL DE DETECCIÓN



SISTEMA DE DETECCIÓN NEUMÁTICO

El sistema neumático se compone de un tubo polimérico presurizado, que es distribuido por toda la campana y el tubo de extracción. Cuando se alcanza una temperatura superior a la de trabajo del tubo (X e Y °C), se produce en éste un pequeño orificio por donde se escapa la presión. Esta variación de presiones hace que la válvula se abra y se produzca la extinción.



LA RED DE DISTRIBUCIÓN SEVO™ SYSTEMS ESTÁ ESTABLECIDA EN MAS DE 60 PAISES, DISEÑANDO, INSTALANDO, PONIENDO EN SERVICIO Y MANTENIENDO SISTEMAS SEVO 1230 EN ZONAS CRITICAS.



OFICINA CENTRAL
Lenexa, KS. 66215 USA

Instalaciones, Servicio Técnico y Distribución en Chile:



Grupo Schutz S.A.
www.gruposchutz.cl
contacto@gruposchutz.cl

Av. El Salto 1939, Recoleta
Santiago Chile

join the
SEVOLUTION

OFICINA CENTRAL
NORTE AMÉRICA: EEUU LATAM: COLOMBIA BRAZIL EUROPA: ESPAÑA ÁFRICA MEDIO ORIENTE: JORDAN ASIA: MALASIA



HISTORIA DE SEVO SYSTEMS

SEVO Systems, fue creada en 2001 para desarrollar y comercializar una revolucionaria tecnología, el agente extintor, Novec™ 1230 de 3M™. Este desarrollo produjo un punto de inflexión desde la retirada del halón - combinando alta eficiencia extintora con excelentes condiciones medio ambientales, de seguridad y salud. Utilizando únicamente el fluido Novec 1230, SEVO revoluciona el modo de diseñar, instalar y mantener sistemas de extinción automática mediante agentes limpios.

PROTECCIÓN DE INCENDIOS EN COCINAS INDUSTRIALES



HOTELES RESTAURANTES GERIATRICOS UNIVERSIDADES HAMBURGUESERIAS CHURRERIAS
KEBAB PIZZERIAS RESTAURANTES ITALIANOS BARBACOAS WOK RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA
AUTO-SERVICIO HOSTALES COMPLEJOS HOTELEROS BARCOS NAVIOS BUQUES CAMP-
INGS HORNOS DE LEÑA COCINAS ISLA COCINAS MURAL RESIDENCIAS COCINAS PARTICULARES
ALTA COCINA ASADORES DE POLLOS EDIFICIOS PÚBLICOS NAVES INDUSTRIALES HOTELES RESTAU-
RANTES GERIATRICOS UNIVERSIDADES HAMBURGUESERIAS CHURRERIAS KEBAB PIZZERIAS
RESTAURANTES ITALIANOS BARBACOAS WOK RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA AUTO-SERVICIO
HOSTALES COMPLEJOS HOTELEROS BARCOS NAVIOS BUQUES CAMPINGS HOR-
NOS DE LEÑA COCINAS ISLA COCINAS MURAL RESIDENCIAS COCINAS PARTICULARES
ALTA COCINA ASADORES DE POLLOS EDIFICIOS PÚBLICOS NAVES INDUSTRIALES HOTELES RESTAU-
RANTES GERIATRICOS UNIVERSIDADES HAMBURGUESERIAS CHURRERIAS KEBAB PIZZERIAS
RESTAURANTES ITALIANOS BARBACOAS WOK RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA AUTO-SERVICIO
HOSTALES COMPLEJOS HOTELEROS BARCOS NAVIOS BUQUES CAMPINGS HORNOS
DE LEÑA COCINAS ISLA COCINAS MURAL RESIDENCIAS COCINAS PARTICULARES ALTA COCINA
ASADORES DE POLLOS EDIFICIOS PÚBLICOS NAVES INDUSTRIALES HOTELES RESTAU-
RANTES GERIATRICOS UNIVERSIDADES CHURRERIAS KEBAB PIZZERIAS RESTAURANTES ITAL-
IANOS BARBACOAS WOK RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA HOSTALES COMPLEJOS HOTELEROS
BARCOS NAVIOS BUQUES CAMPINGS HORNOS DE LEÑA COCINAS ISLA COCINAS MURAL
RESIDENCIAS COCINAS PARTICULARES ALTA COCINA ASADORES DE POLLOS NAVES INDUSTRIALES
HOTELES RESTAURANTES GERIATRICOS UNIVERSIDADES HAMBURGUESERIAS CHURRERIAS
KEBAB PIZZERIAS RESTAURANTES ITALIANOS BARBACOAS WOK RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA
HOSTALES COMPLEJOS HOTELEROS BARCOS NAVIOS HORNOS DE LEÑA COCINAS
MURAL RESIDENCIAS COCINAS PARTICULARES ALTA COCINA ASADORES DE POLLOS EDIFICIOS PÚBLI-
COS NAVES INDUSTRIALES HOTELES RESTAURANTES GERIATRICOS UNIVERSIDADES HAM-
BURGUESERIAS CHURRERIAS KEBAB PIZZERIAS RESTAURANTES ITALIANOS BARBACOAS WOK
RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA AUTO-SERVICIO HOSTALES COMPLEJOS HOTELEROS BARCOS
NAVIOS BUQUES CAMPINGS HORNOS DE LEÑA COCINAS ISLA COCINAS MURAL RESIDEN-
CIAS COCINAS PARTICULARES ALTA COCINA ASADORES DE POLLOS EDIFICIOS NAVES INDUSTRIALES
HOTELES RESTAURANTES GERIATRICOS UNIVERSIDADES HAMBURGUESERIAS CHURRERIAS
KEBAB PIZZERIAS RESTAURANTES ITALIANOS BARBACOAS WOK RESTAURANTES COMIDA RÁPIDA
AUTO-SERVICIO HOSTALES COMPLEJOS HOTELEROS BARCOS NAVIOS BUQUES CAMP-

La distribución SEVO Systems está
establecida en más de de 60 países,
en seis continentes.



AMERICA DEL NORTE

AMERICA DEL SUR

EUROPA

MEDIO ORIENTE

AFRICA

ASIA

AUSTRALIA



3M and Novec 1230 Fluid are registered trademarks of 3M Corporation.
SEVO and SEVO 1230 are registered trademarks of SEVO Systems, Inc.



Grupo Schutz S.A.
www.gruposchutz.cl
contacto@gruposchutz.cl

Av. El Salto 1939, Recoleta
Santiago Chile