



M E T R O S E R



Sistema de Extinción de Incendios para Cocinas



IMPORTANCIA DE LA SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN COCINAS

Los sistemas de extinción de incendios para cocinas son esenciales en entornos donde el riesgo de incendio es elevado debido a la presencia de equipos de cocina que manejan altas temperaturas y materiales combustibles (aceites).

Estos sistemas proporcionan una capa esencial de seguridad y protección, minimizando las pérdidas económicas y dando cumplimiento a las normas de seguridad.

La inversión en estos sistemas puede resultar en una significativa mitigación de riesgos y un funcionamiento más seguro y eficiente de las operaciones de cocina.





BENEFICIOS DE LOS SISTEMAS DE INCENDIOS

SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

- Estos sistemas están diseñados para detectar y extinguir incendios rápidamente, minimizando el daño a las instalaciones y equipos.
- Al actuar de manera rápida y efectiva, reducen el riesgo de lesiones y salvar vidas.

REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS ECONÓMICAS

- Los sistemas de extinción pueden controlar un incendio en sus primeras etapas, lo que reduce el tiempo de inactividad del negocio y permite una recuperación más rápida.
- Evita daños extensivos, protege los equipos de cocina y otros activos, lo que a su vez reduce los costos de reemplazo y reparación.

EFICIENCIA Y RAPIDEZ

- Estos sistemas pueden detectar incendios de manera automática y activar la extinción sin intervención humana, lo que es crucial en los momentos iniciales de un incendio.
- Los agentes de extinción utilizados están diseñados para sofocar llamas de manera rápida y eficaz, evitando la propagación del fuego.

AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

- Se utilizan agentes de extinción que son efectivos y a su vez respetuosos con el medio ambiente, reduciendo el impacto ecológico.

COMPATIBILIDAD CON NORMATIVAS

- La instalación de sistemas de extinción en cocinas ayuda a cumplir con la normatividad local y nacional de seguridad contra incendios, lo cual es crucial para obtener y mantener licencias operativas.
- Facilitan las inspecciones regulares de seguridad y pueden mejorar las condiciones de las pólizas de seguro.

VARIEDAD DE SISTEMAS

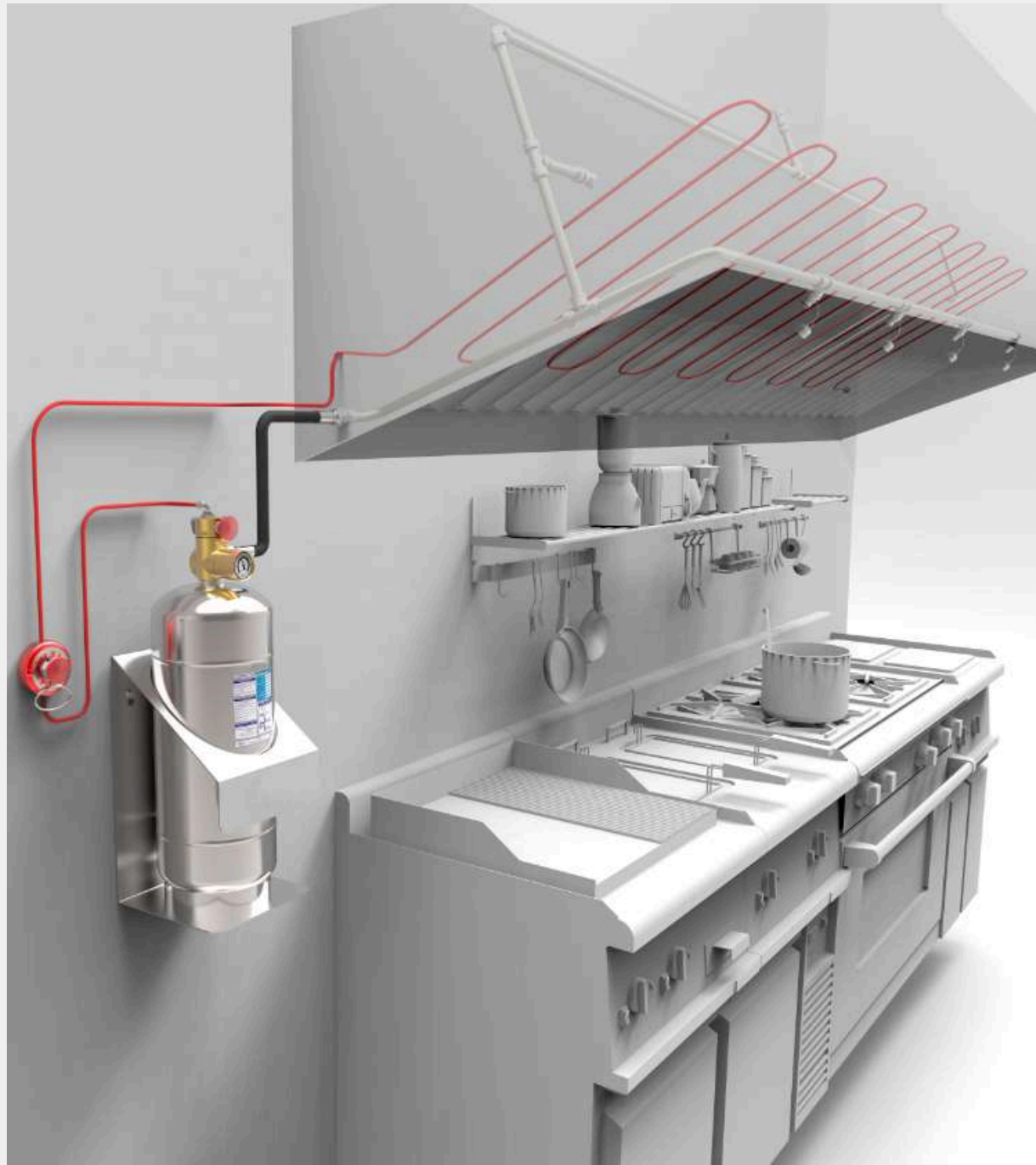
- Hay diversos tipos de sistemas, como los de agentes químicos húmedos, CO₂, y otros sistemas específicos para cocinas, permitiendo la selección del más adecuado según las necesidades particulares de cada instalación.

FACILIDAD DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

- Estos sistemas se adaptan a cualquier tipo de cocina y su instalación se realiza de acuerdo a las medidas específicas de cada cliente.
- El mantenimiento regular asegura su funcionamiento continuo y confiabilidad a largo plazo



CARACTERISTICAS DEL SISTEMA

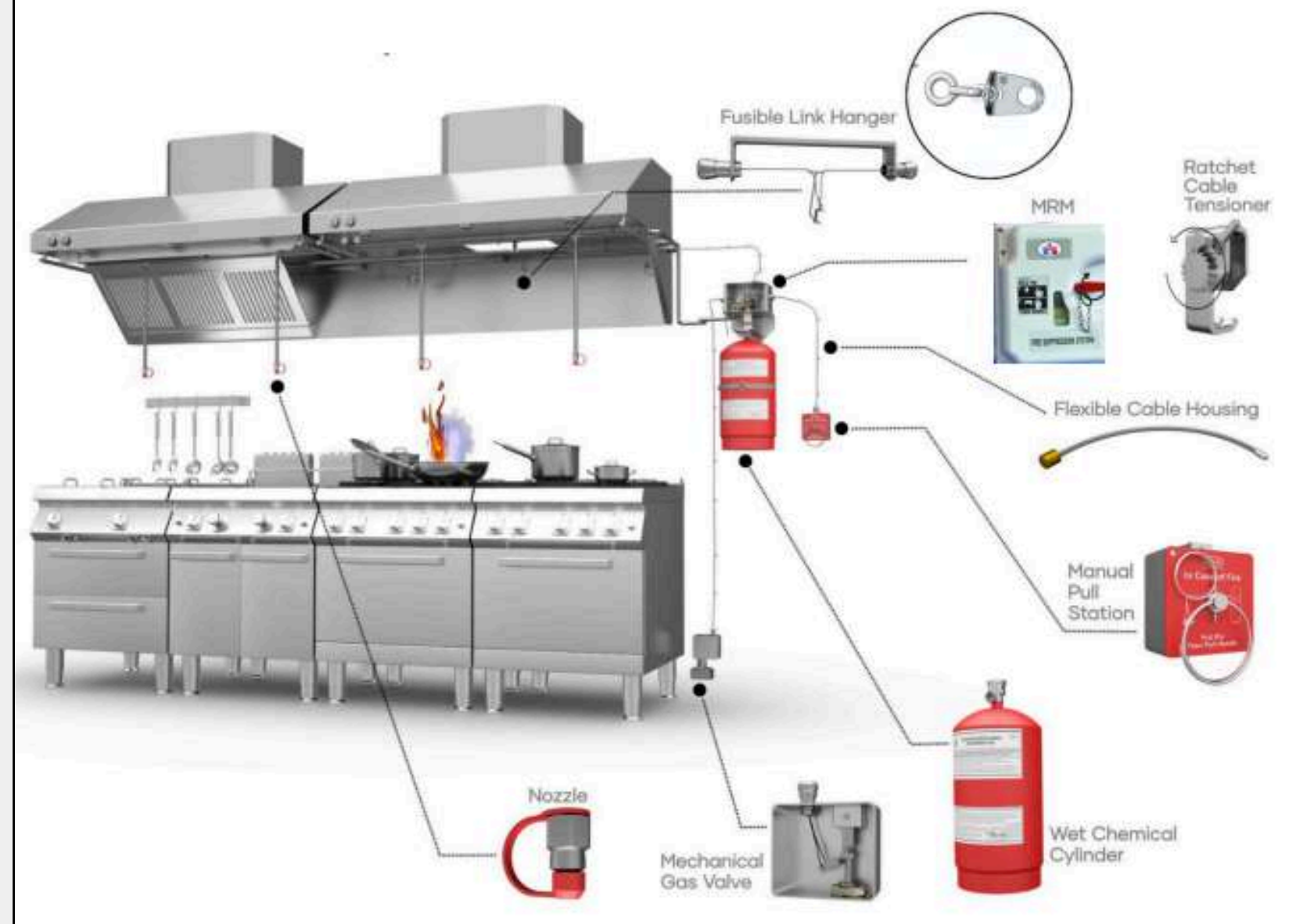


- 24 horas de protección automática.
- Activación manual o automática al detectar temperatura superiores a las preestablecidas.
- Solución personalizada adaptada a la aplicación específica de cada cocina.
- Soporte en instalación y mantenimiento.
- Garantía en todos los componentes.
- Cumple con las normas contra incendios NFPA 96, 17A, UL 300.



¿CÓMO FUNCIONA?

- **Detección:** Un detector de calor detecta una temperatura excesiva en un equipo de cocina.
- **Activación:** El sistema se activa automáticamente.
- **Descarga:** Los agentes químicos húmedos se descargan a través de las boquillas directamente sobre el equipo afectado y áreas circundantes.
- **Extinción:** El agente forma una capa de espuma, sofocando el fuego y enfriando el aceite.
- **Alarma:** Se activa una alarma para alertar al personal.
- **Corte de suministros:** El sistema corta automáticamente el gas y la electricidad de la cocina.
- **Reinicio:** Después de la extinción, el sistema se recarga y se revisa para asegurar su funcionamiento futuro.





INFORMACIÓN PARA SOLICITAR TU COTIZACIÓN

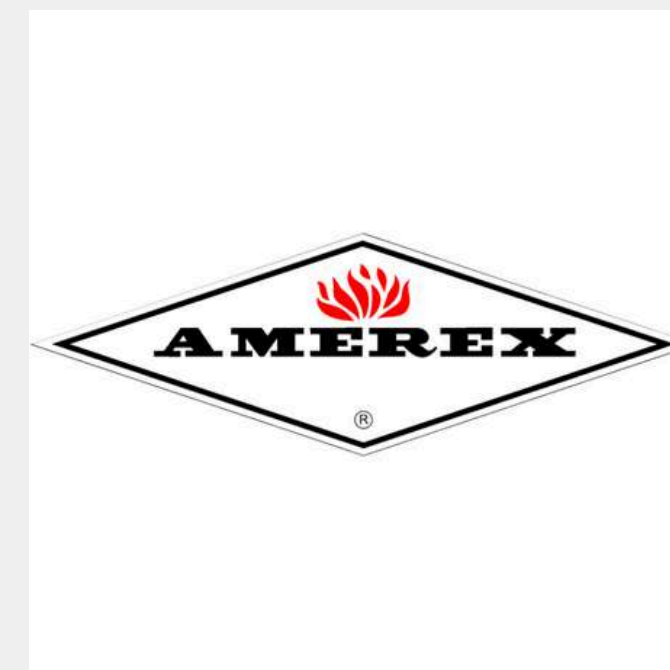


- Medidas largo y ancho de la campana.
- Medidas de largo y ancho del ducto conectado a la campana y cantidad de ductos.
- Conocer ancho y largo de los equipos debajo de la campana, junto con sus especificaciones (si es estufa, indicar de cuántos puestos, freidora, cantidad de piscinas, si hay planchas, hornos, ollas).
- Línea de gas conectada a la cocina, y medidas de la línea principal (donde se haría el cierre con la válvula de gas).
- Ubicación del cilindro en la cocina.
- Planos, fotografías y ubicación de los equipos para conocer distribución de la red de extinción y sus componentes.



M E T R O S E R

MARCAS DE LOS SISTEMAS DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS QUE OFRECEMOS





M E T R O S E R

ACERCA DE METROSER

NUESTROS SERVICIOS

Mantenimiento, instalación y diseño de Redes Contra Incendio.



Venta y recarga de extintores.



Venta de gabinetes y equipos contra incendio.



Venta de elementos de protección personal EPP.



Venta de señales, instalación y demarcación de zonas.



Somos una empresa con más de 10 años de experiencia brindando soluciones contra la protección y extinción de incendio, ofreciendo productos que aumentan la seguridad de las empresas y sus colaboradores.

Ofrecemos servicios y productos integrados que nos convierten en la mejor solución para mitigar los diferentes riesgos referentes a la seguridad y salud en el trabajo cumpliendo con la normatividad vigente.



Algunos de nuestros clientes:



METROSER

CONTACTO

Teléfono: 324-5514083

Email: comercial@metroserservicios.com

Dirección: Calle 33 #8-50 Cali, Colombia.

www.metroserservicios.com