

Extincteur à mousse automatique “FLAMEGUARD PRO”

FLAMEGUARD PRO 6L – 9L – 14L

Général

Les cuisines professionnelles et domestiques utilisent de grandes quantités d’huiles et de graisses alimentaires extrêmement inflammables. L’agent extincteur utilisé pour les incendies provoqués par les huiles et graisses alimentaires est un mélange chimique.

Ce mélange chimique est une solution de sel d’acide carboxylique qui éteint les incendies en créant une couche saponifiée (croûte) qui empêche l’oxygène d’entrer en contact avec la surface en feu, refroidissant la zone et éliminant la possibilité de ré inflammation. Le faible niveau d’acidité (PH : 9 à 20°C) évite d’endommager les surfaces en acier inoxydable des cuisines professionnelles.

Le système de détection et d’extinction d’incendie

FLAMEGUARD PRO est conçu pour protéger les appareils de cuisine situés sous la hotte aspirante, la hotte aspirante elle-même et les conduits d’air de la hotte aspirante.

Le système se compose d’un extincteur local doté de commandes automatiques et manuelles, d’un panneau de commande, d’une unité de détection d’incendie et de buses de décharge conçues pour protéger divers appareils de cuisine.

La détection d’incendie est effectuée par un Câble de Détection de Chaleur Linéaire (CDCL) approuvé (UL/FM) pour des températures d’activation de 138°C, 180°C ou 250°C. Son installation est particulièrement simple et rapide et offre une fiabilité et une sécurité uniques puisque le câble peut détecter un incendie dans toute la zone des appareils de cuisine protégés, de la hotte aspirante et dans les conduits d’air. Le CDCL est surveillé en permanence par le panneau de commande de détection d’incendie du système.

En fonctionnement automatique, en cas d’incendie, le panneau de commande déclenche un signal d’alarme et active en même temps le système d’extinction en envoyant un signal au fusible de la vanne d’extinction d’incendie, faisant circuler la mousse d’extinction à travers le réseau de canalisations et distribuer via des buses spéciales.

En fonctionnement manuel, le système peut être activé électriquement soit par un bouton d’extinction intégré au panneau de commande, soit par un déclencheur d’activation du système à installer à proximité de la sortie de la cuisine. Le système d’extinction peut également être activé mécaniquement par un mécanisme en fil métallique à installer près de la sortie de la cuisine ou en tirant sur la tige de la valve de l’extincteur.



Propriétés du produit et prestations

L'ensemble du système de cuisine **FLAMEGUARD PRO** est certifié par l'organisme de certification ANPI selon la norme ISO/IEC 17067:2013.

Ici vous pouvez voir quelques avantages du système d'extinction FLAMEGUARD PRO:

- Grand format possible (6L à 14L avec une seule bouteille)
- Activation automatique
- Sécurité 24h/24
- Convient aux classes de feu **A, B et F**
- Choix de la temporisation (de la détection à l'extinction), possibilité d'annuler l'extinction
- Plusieurs options de commutation manuelle (mécanique/électrique à distance, valve de bouteille, panneau système)
- Installation simple et rapide
- Des prix très compétitifs
- Délai de livraison immédiat
- Nous travaillons avec une mousse extinctrice efficace et propre qui nécessite peu de temps de nettoyage après application, permettant un remplissage rapide de l'installation. Une fois l'incendie éteint, la cuisine est rapidement à nouveau opérationnelle
- La mousse anti-incendie obtenue est **biodégradable, sans fluor** et ne présente aucun impact environnemental



FLAMEGUARD PRO			
Code BGS	FLAMEGUARDPRO6L	FLAMEGUARDPRO9L	FLAMEGUARDPRO14
Mousse anti-incendie	6 litre	9 litre	14 litre
Têtes de pulvérisation	2	3	4
Têtes de pulvérisation hotte	1	1	1
Têtes de pulvérisation extraction	1	1	1
Inspection	ANPI	ANPI	ANPI



Fonctionnement du système

Le Câble de Détection de Chaleur Linéaire

Le Câble de Détection de Chaleur Linéaire (CDCL) est un capteur de température fixe avec des températures d'activation de 138°C, 180°C ou 250°C. La sélection de la température d'activation du CDCL dans chaque cuisine doit être effectuée après mesure de la température (de préférence numérique) à une hauteur de 1 à 1,2 m au-dessus des équipements de cuisine protégés lorsque la cuisine est en plein fonctionnement.

Le CDCL détecte la chaleur n'importe où sur sa longueur. Le câble est constitué de deux conducteurs en acier isolés individuellement avec un polymère thermosensible. Les conducteurs isolés sont torsadés ensemble pour appliquer une pression de ressort les uns aux autres, puis enveloppés d'un ruban de protection et finis avec une gaine extérieure adaptée à l'environnement dans lequel le détecteur est installé.



Le CDCL est un capteur de température fixe et peut donc activer une alarme une fois la température nominale d'activation atteinte. À la température nominale, l'isolation polymère thermosensible cède à la pression, permettant aux conducteurs internes d'entrer en contact les uns avec les autres et de déclencher un signal d'alarme.

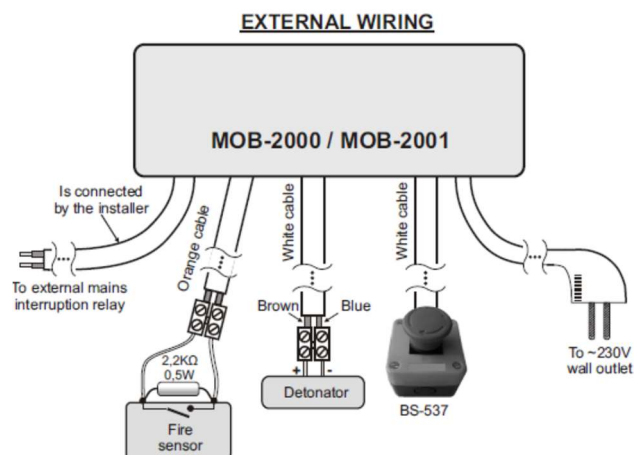
Cette action se produit au premier point chauffé quelque part sur la longueur du détecteur. Il ne nécessite pas de chauffage sur une longueur spécifique pour activer une alarme, ni d'étalonnage du système pour compenser les changements de température ambiante installée. Le CDCL offre les avantages d'une couverture de ligne avec une sensibilité ponctuelle.

En pratique, l'installation du câble est une procédure simple et rapide, car le câble est fixé aux canalisations du réseau hydraulique du système avec des attaches en acier inoxydable (fixations).

En cas d'incendie, le câble de détection s'active pendant le fonctionnement automatique du système et la centrale de détection/extinction d'incendie émet en permanence une alarme visuelle-acoustique via une sirène intégrée avec balise.

Panneau de détection et de protection incendie

MOB-2001 est une centrale de détection et d'extinction d'incendie avec une sirène intégrée avec balise, un bouton d'extinction, un interrupteur pour annuler l'extinction, une batterie intégrée et un relais



électrique pour couper l'alimentation des appareils électriques, des ventilateurs de conduit et le robinet de gaz.

Les connexions au panneau sont simples, rapides et s'effectuent à l'extérieur du panneau (câblage externe réalisé en usine). Le CDCL doit être connecté au connecteur d'épissure du câble orange (comme indiqué dans l'icône suivante).

Les LED du panneau (vert, jaune et rouge) sont utilisées pour indiquer l'état de la batterie, l'état de l'alarme et la connexion correcte du panneau, garantissant ainsi le bon fonctionnement du système.

Le panneau de commande doit être installé dans un endroit stable, à au moins trois mètres des surfaces chaudes de la cuisine.

Remarque: Le panneau de commande utilisé sur le système FLAMEGUARD PRO offre à l'utilisateur un délai d'activation du fusible de 0 à 80 secondes. Cela signifie que si la temporisation est configurée sur 40 secondes, l'activation du fusible de la vanne d'extinction n'aura lieu qu'après 40 secondes. En pratique, ce délai offre à l'utilisateur la possibilité d'éteindre l'incendie avec d'autres moyens (extincteur portatif ou couverture anti-feu par exemple). Cette temporisation n'est valable que lorsque le système est activé automatiquement (par CDCL) ou en fonctionnement manuel par moyen électrique (décrit ci-dessus).

Pendant la temporisation, qui peut être raccourcie ou prolongée par l'installateur (de 0 s à 80 s), l'utilisateur peut annuler l'activation du système en appuyant sur l'interrupteur d'annulation de l'agent extincteur. Cela évite que l'agent extincteur ne soit libéré en cas de fausse alarme.

Remarque: La centrale de détection et d'extinction d'incendie dispose d'une batterie d'autonomie intégrée qui dure 90 minutes en fonctionnement complet et 72 heures en mode veille.

Remarque: Le système de détection d'incendie peut être activé manuellement en:

- Bouton d'extinction intégré à la centrale de détection incendie (électrique)
- Déclencheur pour activation du système (électrique)
- Abaissez la tige de valve de l'extincteur (mécaniquement)
- Mécanisme à fil métallique (mécanique)



Remarque: La coupure de l'alimentation électrique de certains appareils électriques, y compris les ventilateurs de conduit et la vanne gaz/propane, peut être effectuée par un relais électrique intégré au panneau de commande.

Réseau de canalisations hydrauliques

Le réseau de canalisations hydrauliques du système **FLAMEGUARD PRO** se compose de tuyaux flexibles en acier inoxydable, de tuyaux en acier inoxydable et de composants tels que des raccords, des angles à 90° et des pièces en T. Le réseau dirige l'agent extincteur de l'extincteur vers les buses, d'où il est émis.

L'installation commence par le montage de l'extincteur sur le support. L'extincteur doit être installé dans la cuisine à une distance sûre des surfaces chaudes, tandis que la température ambiante ne doit pas dépasser 60°C.



Un tuyau flexible en acier inoxydable (avec filetage interne aux deux extrémités) est utilisé pour connecter la sortie de la vanne d'extinction au réseau de canalisations hydrauliques. Le réseau de canalisations ne doit pas dépasser neuf mètres.

Remarque: L'impact du fusible dans la centrale de détection d'incendie provoque l'ouverture de la vanne de l'extincteur et l'agent extincteur commence à s'écouler de l'extincteur à travers un tuyau flexible en acier inoxydable et le réseau de canalisations pour évacuer les buses (à différents débits en fonction de la zone protégée de l'appareil), d'où il est évacué sur les appareils protégés sous la hotte aspirante, derrière les filtres de la hotte aspirante et dans les conduits d'air de la hotte aspirante.

L'agent extincteur est déchargé simultanément par toutes les buses, empêchant ainsi la transmission du feu d'une pièce à l'autre.

Remarque: Les buses de vidange (filetage mâle ½") sont en acier inoxydable et sont fournies avec un capuchon de protection en silicone blanc ininflammable.

Le capuchon de protection en silicone des buses d'échappement ne doit jamais être retiré car il empêche l'humidité, les fumées, la graisse et autres particules de se coincer dans le petit trou par où sort l'agent.

Les têtes de pulvérisation:

- Système de cuisine 6 litres: 2x vers le bas, 1x hotte aspirante, 1x extraction
- Système de cuisine 9 litres: 3x vers le bas, 1x hotte aspirante, 1x extraction
- Système de cuisine 14 litres: 4x vers le bas, 1x hotte aspirante, 1x extraction



Entretien de l'installation

La maintenance du système ne doit être effectuée que par des techniciens de service agréés, dûment qualifiés et formés.

Important: Pendant la maintenance, l'interrupteur d'annulation d'extinction doit être activé pour éviter une activation accidentelle du système.

- Entretien de l'extincteur conformément aux directives et réglementations européennes pour l'entretien des extincteurs basse pression.
- Contrôle opérationnel et maintenance du CDCL. Celui-ci doit être soigneusement nettoyé avec un chiffon humide (utilisez de l'eau propre) pour éliminer la graisse et l'huile.
- Contrôle opérationnel et maintenance du panneau de détection et d'extinction d'incendie du système selon le manuel du fabricant.
- Remplacer la pile du panneau de détection et d'extinction d'incendie tous les cinq ans, selon le manuel du fabricant.
- Vérifiez les fils électriques et les points de connexion pour déceler tout dommage et remplacez-les si nécessaire.
- Vérifiez les capuchons en silicone blanc sur les buses. Ceux-ci doivent être remplacés en cas de défauts.
- Lorsque le système est activé, le réseau de canalisations doit être nettoyé avec de l'eau pour garantir le bon fonctionnement du système la prochaine fois. L'eau doit être raccordée au tuyau flexible en acier inoxydable et évacuée par les buses. Cette procédure devrait prendre 10 minutes pour un nettoyage correct.

Avant de commencer l'entretien et le remplacement des composants endommagés, le propriétaire et le personnel de la cuisine doivent en être informés. Le système est alors immédiatement déclaré non fonctionnel jusqu'à ce que tous les travaux nécessaires aient été effectués et que le système ait entièrement retrouvé son état fonctionnel d'origine.





Après l'entretien du système, le technicien doit placer une étiquette d'entretien dans la cuisine indiquant la date de l'entretien.

Remplissage de l'installation

L'extincteur du système d'extinction d'incendie ne peut être rempli qu'avec l'agent extincteur autorisé:

- Après six ans à compter de la date de production de l'extincteur, conformément aux directives du Règlement Européen.
- Immédiatement après son utilisation en raison de l'activation du système en cas d'incendie.

Important: La pression de l'extincteur pour application locale doit toujours être de 15 bars. L'essai hydraulique du cylindre de l'extincteur du système doit être effectué une fois tous les 10 ans.