

TecTec

Equipos para hostelería

TecTec es una empresa especializada en sistemas contra incendios, así como a la fabricación de campanas extractoras y techos filtrantes.

De sobra es conocido los riesgos de incendio que existen en las cocinas industriales debido a la combinación de grasas y calor. Un incendio en una cocina puede provocar una auténtica catástrofe al propagarse a lugares colindantes.

Con la entrada en vigor del nuevo código técnico, es obligatoria la instalación de sistemas de extinción automática en campanas, a partir de 20 kW en uso Hospitalario o Residencial Público o de 50 kW en cualquier otro uso.

TecTec dispone de un departamento específico, para ofrecer soluciones de protección contra incendios en las cocinas industriales.

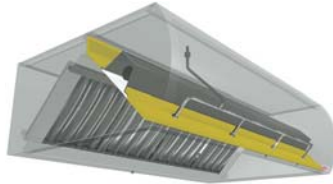
En TecTec ofrecemos un control de proceso completo, desde:

1. Diseño y cálculo del sistema
2. Fabricación - Integración del sistema en campanas o techos filtrantes
3. Instalación y visado del proyecto
4. Mantenimiento

El departamento técnico evalúa la zona de riesgos, la campana de extracción o techo filtrante y los conductos de ventilación para diseñar la solución más adecuada a cada cocina. En una segunda fase se procede a la fabricación de la campana o techo filtrante con el sistema contra incendios integrado y una cuidada estética (pudiendo dejarse instalado el 90% de los componentes totales del sistema, con el consiguiente ahorro de costes). Ya en la cocina, se procede a la última fase de la instalación, por personal formado, que acabará de realizar los últimos pasos para completar la instalación y realizar la puesta en marcha del sistema y formación del personal de cocina. Finalmente el sistema será certificado y visado por el colegio de ingenieros.

Nuestro compromiso es proteger su cocina de un posible incendio, a lo largo de los años. Para ello, el personal de TecTec mediante visitas periódicas mantendrá siempre apunto el sistema implantado.

Como un solo sistema no cubre de la misma manera todos los escenarios de riesgo de incendio, ofrecemos dos sistemas posibles para satisfacer las necesidades particulares de cada cocina. Sistema **K-Tec** y sistema **W-Tec** de Agua nebulizada.



TecTec
Equipos para hostelería

Nobel fire systems

La empresa Nobel Fire Systems ha desarrollado en más de 30 años una tecnología fiable y probada para el desarrollo de equipos de supresión de incendios, destinados a ambientes de riesgo especial. En el programa de desarrollo de productos hay la convicción de que la detección temprana de incendios y la supresión efectiva rápida salva vidas, protege los bienes y preserva el medio ambiente.



TecTec

Equipos para hostelería

Llobregat, nave 1 D • Pol. Ind. Can Calopa • 08174 Valldoreix
Tel. 93 584 30 11 • Fax 93 584 30 12 • info@tec-tec.com

Coordenades GPS Latitud +41° 27' 50.7"
Longitud +2° 0' 58.57"

Seguridad natural !

TecTec

Equipos para hostelería

Sistema **K-TEC**

Concepto

El sistema contraincendios **K-Tec** es simple y proporciona al cliente un solución a medida para ofrecer la mayor protección, integración y flexibilidad.

Cada sistema se diseña siguiendo una evaluación del riesgo global, y no sólo teniendo en cuenta las exigencias básicas de la normativa de protección contra incendios.

Dispositivo de protección



Se realiza una completa evaluación de la campana y los elementos de la cocina que utilizan o producen aceites, como parte del proceso de cocción.

Con esta información se establece la elección del tipo de boquillas y el tamaño del sistema. Todos los cilindros, inyectoros y las tuberías están fabricados en acero inoxidable.

Protección ampliada

En el diseño del sistema, se evalúa el riesgo de propagación del fuego a las zonas adyacentes a través de los conductos. El sistema **K-Tec** es uno de los únicos sistemas en el mercado que pueden ofrecer protección a lo largo del conducto y protege eficazmente desde el inicio de la cocina hasta el final de la extracción.

Extinción y eliminación de la reactivación

El fuego es una reacción química que se produce en presencia de calor, oxígeno y combustible. Aunque la eliminación de uno solo de estos elementos, puede apagar un incendio, el sistema **K-Tec** está diseñado para lograr un rendimiento superior al abordar los tres simultáneamente.

- **CALOR** - Los componentes químico reacciona con los radicales libres dentro de las llamas y el fuego se extingue rápidamente. La constante aplicación del líquido enfría el aceite de cocina por debajo de su temperatura de ignición.
- **OXIGENO**. El líquido reacciona químicamente con la combustión de las grasas para producir una reacción conocida como "saponificación". Esto produce una capa de espuma en la parte superior del aceite de cocina, cortando el suministro de oxígeno.
- **COMBUSTIBLE**. La capa de espuma en la superficie del aceite reduce el volumen de los vapores inflamables que se produce. Aunque el aceite en sí no puede ser eliminado, el panel de control de forma automática puede aislar el suministro de gas y electricidad para desconectar la fuente de combustibles.



Cilindros

Existen tres tamaños de cilindros de acero inoxidable de una capacidad de 5, 15 y 30 litros. Estos pueden ser utilizados como unidades individuales o en combinación. Cada cilindro está diseñado según norma BS EN 5500 y están contruidos con dispositivos de seguridad.



Panel de control

El sistema de protección contra incendios **K-Tec** está controlado eléctricamente, sin partes mecánicas lo que determina su fiabilidad, flexibilidad a la hora de interactuar con otras centrales o dispositivos de corte de suministros y da información permanente al usuario del estado de la protección. En caso de incendio, el panel recibe una señal desde el dispositivo de detección y acciona automáticamente el circuito de descarga. Asimismo, está equipado con una instalación de accionamiento manual para reemplazar la detección automática y la aprobación de la gestión del sistema de forma manual. El panel de control dispone de una batería para funcionar durante 24 horas en caso de fallo de red de alimentación.

Agente extintor

El agente extintor ha sido específicamente formulado para reaccionar químicamente con la quema de aceites y grasas (Clase F). Un pH neutro de 7,8 asegura que el líquido no causa ningún daño al equipo de cocina y es seguro y fácil de limpiar.



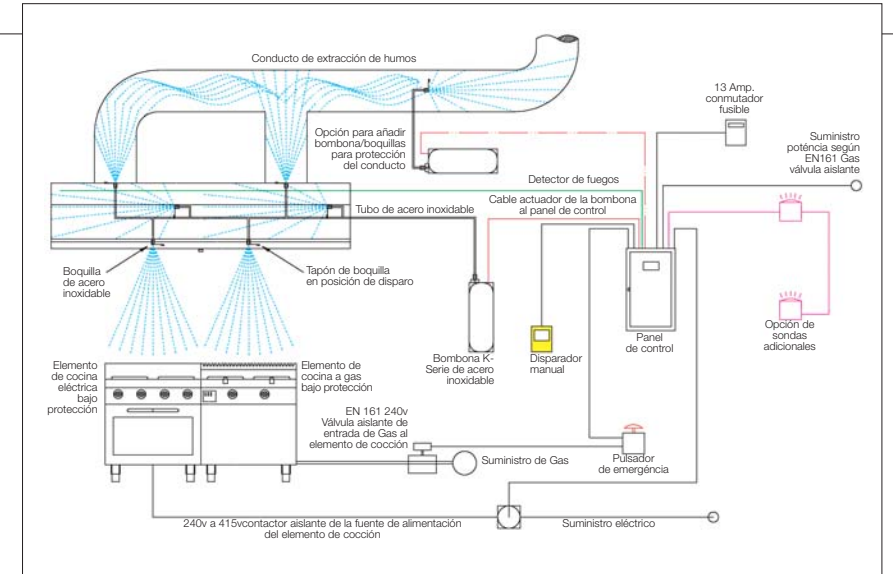
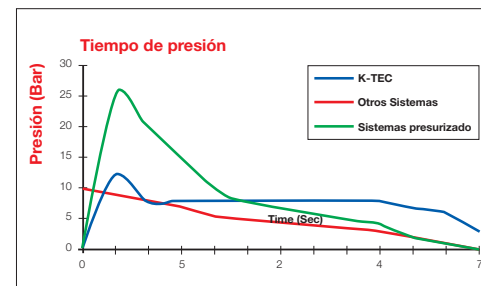
Generador de gas de Alta Tecnología

El sistema para propulsar el líquido a través de las tuberías, es un dispositivo único de alta tecnología que genera un gas a una presión constante.

Esta presión constante permite, a su vez, a las boquillas proporcionar un cono uniforme desde el inicio hasta la descarga total del líquido. Esta característica le da una mayor eficacia respecto a otros sistemas de extinción.

Detección de incendios

El sistema de extinción de incendios pueden utilizar todos los tipos de detectores. El tipo utilizado predominantemente en la cocina es el sensor de calor lineal. El cable de 4 mm de diámetro, químicamente resistente a la abrasión, se coloca en el techo de la campana detrás de los filtros y se ejecuta en un bucle sin interrupció a para detectar un incendio en toda la longitud de la campana y en todos los aparatos de cocina. Este es un método de detección muy fiable, discreto y fácil de limpiar.



Beneficios de K-TEC

Un paquete de protección a su medida para satisfacer las necesidades individuales de cada cocina.

- El sistema con mayores posibilidades de protección posible
- Perfecta integración y flexibilidad
- Fiabilidad y control permanente de todos los sistemas, mediante panel de información en centralita.
- Limpieza e higiene.
- Longevidad y servicio
- Relación calidad / precio
- Seguros de ahorro potencial

Sistema **W-Tec** de agua Nebulizada



El sistema de extinción por agua nebulizada es una alternativa muy eficiente a la de rociadores contra incendios, también se utiliza en la protección de las cocinas y la producción comercial de alimentos. Tiene una mayor eficiencia de absorción de calor,

utiliza menos del 10% del agua utilizada por los sistemas de rociadores y es totalmente respetuosa con el medio ambiente.

El agua tiene una capacidad natural para absorber el calor, a través de la modificación de la presión y combinando el diseño de la boquilla, la superficie efectiva de la gota de agua puede



ser mayor, creando así una mayor interacción con el fuego y una mayor eficiencia de absorción de energía. En el caso de incendio, el sistema de agua nebulizada, puede servir para lavar el aire de humo, mejorando la visibilidad y ayudando a reducir la toxicidad del humo. La niebla de pequeñas gotas de agua también protege contra el calor irradiado y ayuda a prevenir la posible propagación del fuego a otras áreas.

El agua puede ser suministrada al sistema a través de bombas o con independientes baterías de cilindro.

El agua nebulizada es la única forma de agua modificada que pueden ser utilizados para combatir los incendios en los aceites de cocina o las grasas. A través del efecto de enfriamiento intenso de la niebla producida por gotas de agua ultra finas, el riesgo de causar un "desborde" de la grasa se elimina. Esto es particularmente cierto cuando se usa en fuegos freidora cuando otros medios y métodos de aplicación, tales como rociadores de agua, espuma, polvo seco o CO2 pueden tener graves efectos perjudiciales.



Beneficios del sistema de Agua Nebulizada

- Altamente Eficiente
- Rápido extinción
- Sistema compacto
- Ecológicamente racional
- Reduce propagación del calor
- Excelentes propiedades de refrigeración.
- Tiene un efecto de lavado de humo, reduciendo los efectos de intoxicación



Tectec