



TM

AMEREX KITCHEN PROTECTION

Una nueva generación de productos KP



Presentación de una nueva generación de productos KP

Con más opciones e instalaciones más rápidas, el futuro de la seguridad en restaurantes ya está aquí. Amerex se complace en anunciar estas nuevas incorporaciones a nuestros productos KP, que cumplen con los requisitos de los estándares UL 300. Este boletín ofrece detalles sobre nuestras nuevas opciones para la protección de electrodomésticos de cocina, configuraciones de instalación y componentes diseñados específicamente por nuestros ingenieros para proporcionarle una ventaja competitiva.

- 1. El nuevo Cilindro de Agente Extintor KP250 y la manguera de descarga flexible proporcionan más opciones y una alternativa competitiva.** Utiliza una carcasa de dos piezas de 8" con un cuello y base inferior, en lugar de la carcasa de tres piezas (cúpula superior e inferior con la sección central todas soldadas entre sí). También utiliza el mismo conjunto de válvula y tubo de salida que el cilindro de agente extintor KP375. La carcasa de 8" de diámetro con 7 puntos de caudal y una manguera de descarga permitida de 24" que se conecta desde la válvula del tanque a la tubería de suministro ofrece un proceso de instalación mucho más fácil y rápido, ahorrando valioso tiempo en el lugar de trabajo.
- 2. La tubería de distribución con colector para los dos tanques KP475 ofrece una ventaja de instalación económica.** Permite que nuestro Sistema de Protección para Cocinas suministre 28 números de caudal en una sola red de tuberías para cubrir grandes riesgos con el mínimo de tuberías de descarga de agente extintor, ahorrando tiempo en el lugar de trabajo.
- 3. La nueva cobertura para gratinadoras ofrece la más amplia cobertura exterior de la industria,** con una boquilla colocada en altura, no mediante tuberías hacia la parrilla. Protege a la parrilla de mayor tamaño utilizando menor cantidad de tubería.
- 4. Proporcionando una instalación más rápida y fácil, el desplazamiento del conducto** puede ahora instalarse tanto en la válvula de gas como en MRM o PRM. Esto elimina la necesidad de utilizar dos poleas angulares, brindándole las mismas excelentes capacidades que usted espera de Amerex.
- 5. Más sencillo de usar y más fácil de instalar, el recientemente diseñado extintor de incendios Clase K presenta un nuevo diseño de válvula y conjunto de mangueras.** El extintor del que usted ha dependido para proteger las cocinas comerciales durante años cuenta con el mismo diseño de presión almacenada y cilindros de acero inoxidable con la exclusiva característica de soldado a tope sin hendiduras.

Amerex ofrece una línea completa de extintores de incendio para cocinas y comedores. Los modelos C260 y C262 de Amerex son los extintores perfectos para incendios en cocinas. Para más información, visite www.amerex-fire.com.

Los extintores de **AGENTE QUÍMICO HÚMEDO** de **AMEREX** son los mejores extintores portátiles en el mercado para la extinción de incendios en electrodomésticos de cocina de restaurantes. Cada modelo utiliza un agente extintor a base de una mezcla especial de acetato de potasio. Además, han sido probados y homologados por UL para combatir riesgos potenciales en las cocinas de restaurantes. La tendencia actual de optar por electrodomésticos de cocina más eficientes y por cocinar con aceites de origen vegetal demanda el uso de un extintor de incendios portátil con mayor capacidad de extinción y efecto de enfriamiento para combatir estos incendios tan abrasadores y difíciles.

Disponible en dos tamaños: de 6 litros o de 2 ½ galones con atractivos cilindros de acero inoxidable y una manguera y boquilla de aplicación para pulverizar fáciles de usar. Gracias a la capacidad superior de extinción de incendios del Agente Químico Húmedo, podrá apuntarlo en la dirección que desee y después no tendrá que limpiar residuos químicos secos. Los modelos C260 y C262 son los extintores de incendios ideales "PARA USO EN COCINAS". Complementan la protección automática del equipamiento para cocinas existente y ofrecen un margen de seguridad adicional.



Modelo C260

Modelo C262

ROBUSTO

- 5 años de garantía del fabricante
- Diseño de presión almacenada
- Cilindros de acero inoxidable pulido
 - Los modelos USCG cuentan con un revestimiento duradero de pintura en polvo poliéster de alto brillo
- Válvula en acero inoxidable
- Cilindro exclusivo sin hendiduras y soldado a tope
- Probado en freidoras industriales según el Protocolo de Pruebas ANSI / UL 711 y seguro para su uso en electrodomésticos o artefactos de cocina con carga eléctrica.
- Clase 2A Clasificados para Cumplir con los Requisitos de Riesgo de Ocupación del Código de Incendios
- Rango de temperatura: de +40°F a 120°F

INTUITIVO

- Cargado en fábrica
- Clavija de seguridad de acero inoxidable en forma de anilla grande
- El agente extintor se descarga en forma de fina niebla, lo que ayuda a prevenir las salpicaduras de grasa y el reencendido mientras el electrodoméstico de cocina se está enfriando
- Aplicación precisa del agente extintor
- Etiquetas bilingües y con código QR

OPCIÓN

- Los modelos C260CG y C262CG están aprobados por la USCG



"Amerex inventó el extintor de incendios portátil Clase K, que se diseñó y se probó específicamente para extinguir incendios en cocinas comerciales, y fue el primero en colocar este extintor en ese tipo de cocinas".

Tipo de agente extintor	Agente químico húmedo			
Número de modelo	C260	C262	C260CG	C262CG
Clasificación ULy ULC	2A:K		2A:K	
Capacidad	6 Litros	2,5 gal	6 Litros	2,5 gal
Peso de envío (lbs)	22½	33½	22½	33½
Altura (pulg.)	19	24½	19	24½
Ancho (pulg.)	9	9	9	9
Profundidad (pulg.)	7	7	7	7
Rango (Inicial - Pies)	10-12	10-12	10-12	10-12
Tiempo de descarga (seg.)	53	107	53	107
Soporte incluido	Pared	Pared	Pared	Pared



Nota: Las siguientes páginas son extractos del Manual del producto e ilustran los numerosos avances en el diseño y el rendimiento del sistema.

Componentes del sistema.

Sistema de Extinción de Incendios para Restaurantes de Amerex (EX4658)

(Página de referencia: 2-1)

Cilindros de Agente Extintor

Los conjuntos de cilindros de Agente Extintor 250, 275, 375, 475 y 600 de Amerex tienen una capacidad de 2,61, 2,72, 3,75, 4,80 y 6,14 galones respectivamente, y se envían llenos de fábrica con agente químico húmedo para cocinas de Amerex. Los cilindros se presurizan con nitrógeno seco a una presión de 240 psi (1655 kPa) a 70°F (20°C). La carga de gas funciona como el gas expelente que descarga el agente químico húmedo a través de la red de distribución. Los cilindros se despachan desde fábrica con una placa/tuerca anti-retroceso y, en el caso del KP600, una placa de envío. **ESTOS ITEMS DEBEN SER RETIRADOS AL MOMENTO DE LA INSTALACIÓN.**

Número de modelo del cilindro de agente extintor	Número de pieza	Altura total (A) pulg. / (mm)	Diámetro (B) pulg. / (mm)	Capacidad de agente extintor Gal / (L)
KP250	26948	23,86 / (606,1)	8,0 / (203,6)	2,61 / (9,88)
KP275	16921	23,63 / (600,1)	9,0 / (228,6)	2,75 / (10,41)
KP375	13334	24,81 / (630,2)	10,0 / (254)	3,75 / (14,2)
KP475	17379	29,81 / (757,2)	10,0 / (254)	4,80 / (18,17)
KP600	15196	27,59 / (700,7)	12,0 / (304,8)	6,14 / (23,2)



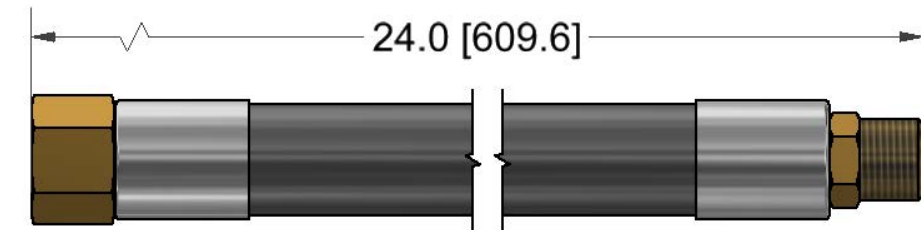
Cubetas de recarga para cilindros de agente extintor / Agente químico húmedo

El agente químico húmedo para uso en cocinas de Amerex es una solución especialmente formulada a base de acetato de potasio, diseñada para su uso en incendios por grasa y aceite de cocina. La recarga del agente químico húmedo para cocinas de Amerex se despacha en contenedores plásticos con cada cubeta señalizada con fecha y código de lote.

Número de pieza	Descripción	Peso Lbs / (kg)
27447	CH559- KP250	28,5(12,93)
16924	CH547- KP275	30 (13,6)
12866	CH544 - KP375	42,5(19,27)
17450	CH656 - KP475	51,24 (23,24)
15416	CH664- KP600	67 (29,71)

Manguera flexible, SOLO línea de suministro KP250 (N/P 27558)

Esta manguera está diseñada para ser utilizada cuando se desea un movimiento flexible de la línea de suministro KP250. La longitud de la manguera es de 24" de extremo a extremo y se alimenta con un NPT de 3/8" en un extremo y un conector giratorio de 1/2" que se conecta a la salida de la válvula en el otro extremo. El uso de la manguera flexible está restringido al exterior de la zona de riesgo en la línea de suministro únicamente y no puede utilizarse en líneas de derivación o de suministro de las boquillas. La longitud de 2' de esta manguera debe incluirse en las restricciones de longitud total de la línea de suministro KP250.

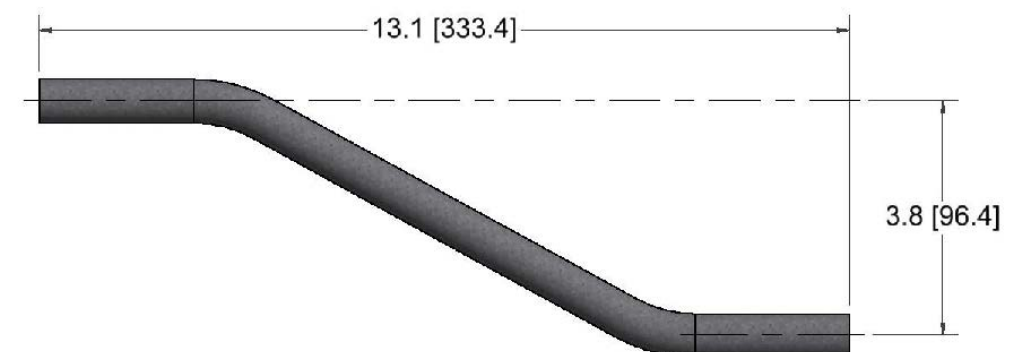


Desplazamiento del conducto (N/P 12507)

(Página de referencia: 2-9)

El desplazamiento del conducto se utiliza para permitir una transición suave para los recorridos de los cables hacia o desde el MRM y el PRM, y hacia las válvulas de gas sin utilizar poleas angulares. Puede utilizarse con la red de detección, las estaciones de actuación manual o la red de accionamiento por válvula mecánica de gas. El uso de este dispositivo no reduce la cantidad máxima de poleas angulares permitidas en el sistema.

NOTA: El desplazamiento del conducto sólo puede fijarse al gabinete del MRM, del MRM II, del PRM y/o de las válvulas de gas.

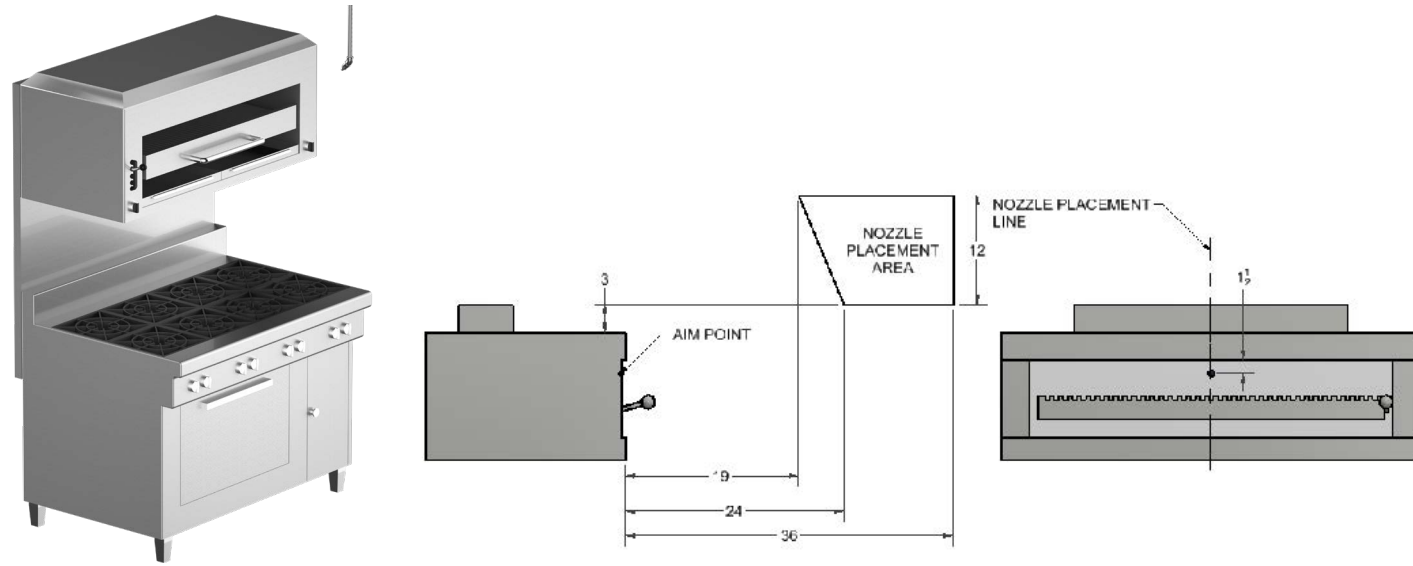


Diseño KP

Nueva cobertura:

Salamandra/Fundidora de quesos, boquilla N/P 11982 (1 punto de caudal)

Para esta aplicación se requiere una sola boquilla N/P 11982. Esta boquilla protegerá una salamandra con unas dimensiones internas máximas de la cámara de 12" de alto x 22" de profundidad x 46" de ancho (30 x 55 x 116 cm). La boquilla debe estar situada en el centro de izquierda a derecha de la salamandra y dirigida hacia el centro, 1 ½" (3,81 cm) hacia abajo desde el borde superior de la abertura de la parrilla. La boquilla debe situarse dentro de la zona de colocación de la boquilla, según se muestra a continuación.



Cobertura existente:

(Página de referencia: 3-18)

Salamandra/fundidora de quesos, boquilla N/P 11982 (1 punto de caudal)

Para esta aplicación se requiere una sola boquilla N/P 11982. La ubicación de esta boquilla protegerá a las salamandras y fundidoras de quesos de hasta 38" (96,5 cm) de longitud. La boquilla se debe ubicar en el centro de la abertura y debe estar dirigida hacia la esquina trasera opuesta.

Salamandra/Fundidora de quesos, 2 x boquilla N/P 11984 (1 punto de caudal)

Para esta aplicación se requieren dos boquillas N/P 11984, de medio (½) punto de caudal cada una. La ubicación de esta boquilla protegerá a las salamandras y fundidoras de quesos de hasta 38" (96,5 cm) de longitud. Ambas boquillas, situadas en el mismo lado de la salamandra, se colocan en el centro de la abertura superior e inferior, dirigidas a la esquina trasera opuesta.

Tubería de distribución KP

(Página de referencia: 3-33)

Limitaciones de las tuberías de distribución solo para el Sistema de Extinción de Incendios KP. Límites de diseño para todos los tamaños de cilindro

Cuando se diseñe un sistema KP para proteger una cocina que contenga una freidora, un wok o una estufa, se deben utilizar los siguientes requisitos mínimos de tuberías de acuerdo con el gráfico siguiente:

Requisitos mínimos de la tubería			
Aparato/Electrodoméstico de cocina	Mínimo lineal	Equivalente total mínimo	Puntos de caudal mínimos por sistema
Freidora	6.5"	10'	2
Wok	9'	22.1'	6
Estufa	7'	16.4'	4

Limitaciones de la línea de suministro:

Todos los tubos y accesorios que van desde el bloque distribuidor o el accesorio de descarga hasta la primera T.

Puntos de caudal del cilindro	Tamaño del tubo	Pies lineales máx. de tubo	Cant. máx. de Ts	Cant. máx. de codos	Cant. máx. de casquillos
250 - 7	3/8"	20'	1	6	0
275 - 8	3/8"	20'	1	5	0
375 - 11	3/8" O BIEN 1/2"	25'	1	5	1
475 - 14	1/2"	25'	1	5	2
600 - 18	1/2"	25'	1	5	2
(2) 375 - 22	1/2"	30'	2	7	2
(2) 475 - 28	1/2"	20'	2	7	0

NOTA:

1. La línea de suministro de 3/8" solo puede utilizarse cuando todos los tubos sean de 3/8".
2. La línea de suministro tiene una elevación vertical máxima por sobre el distribuidor de 10 pies.
3. La línea de suministro para (2) 475s tiene una elevación vertical máxima por sobre el distribuidor de 5 pies.



Limitaciones de la línea de derivación de suministro (incluyendo última derivación de boquillas):

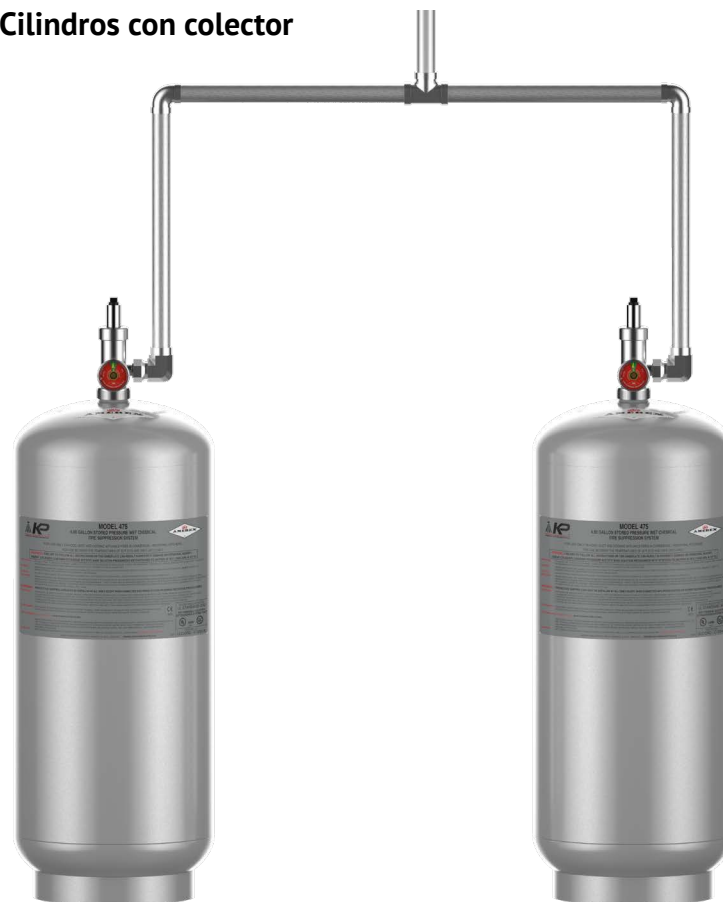
Todos los tubos y accesorios que van desde la primera T de división del sistema y hasta la última boquilla de la última línea de derivación. Mientras que la última derivación de boquillas se incluye en las limitaciones de la tubería para la línea de derivación de suministro, la limitación (tamaño y longitud máxima del tubo) para las líneas de derivación de boquillas son aplicables a esta parte de la línea de derivación del suministro.

Puntos de caudal del cilindro	Tamaño del tubo	Pies máx. de tubo recto	Pies máx. de tubo dividido	Capacidad de agente extintor Gal / (L)	Cant. máx. de codos	Cant. máx. de casquillos
250- 7	3/8"	20'	25'	7	8	0
275 - 8	3/8"	20'	25'	7	8	0
375 - 11	3/8" O BIEN 1/2"	27'	30'	10	8	2
475 - 14	3/8"	27'	30'	12	8	2
600 - 18	COMO SE INDICA	35' 3/8" O BIEN 1/2"	50' 3/8" SOLO TUBO	14	8	2
(2) 375 - 22	COMO SE INDICA	40' de 1/2" (30' de 3/8")	45' de 1/2" (30' de 3/8")	18	8	0
(2) 475- 28	1/2"	32'	32'	21	15	0

NOTA:

1. En un sistema de tubo recto de 3,75 galones, se pueden transferir 5' de tubo desde la línea de suministro hasta la línea de derivación del suministro.
2. El uso de tubo de 3/8" con dos KP375 de colector solo se permite cuando la longitud de la LÍNEA DE SUMINISTRO es igual o menor a 20'.

Cilindros con colector



Limitaciones de la línea de derivación de boquillas: Todos los tubos y accesorios que van desde la T de derivación de suministro hasta una boquilla del sistema.

Puntos de caudal del cilindro	Tamaño del tubo	Total de pies lineales de tubo	Cant. máx. de Ts	Cant. máx. de codos	Cant. máx. de casquillos
250- 7	3/8"	32'	5	15	0
275 - 8	3/8"	32'	5	10	0
375 - 11	3/8" O 1/2"	32'	8	12	11
475 - 14	3/8"	32'	10	15	0
600 - 18	3/8"	32'	11	18	15
(2) 375 - 22	3/8"	32'	18	18	20
(2) 475- 28	3/8"	44'	15	32	24
MÁXIMO POR DERIVACIÓN DE BOQUILLAS		7'	3	6	4

Limitaciones generales del sistema:

1. No se permiten derivaciones de boquillas en tubos de 1/2" con una longitud inferior a 12".
2. Hay un máximo de (4) puntos de caudal en todas las líneas de derivación de boquillas.
3. Los tipos de boquillas de una línea de derivación de boquillas **pueden ser mixtos**.
4. En caso de una red de tuberías del sistema compuesta en su totalidad por boquillas de caudal único, no existirá ninguna línea de derivación de boquillas con una longitud inferior a 12". **Ejemplo:** Una red de tuberías para un cilindro de agente extintor modelo 275 tiene 8 boquillas de punto de caudal único. Por lo tanto, cada línea de derivación de boquillas debe tener una longitud mínima de 12".
5. El accesorio de descarga del cilindro, la manguera y el bloque de distribución no se incluyen en los cálculos de las tuberías.
6. Si se utiliza una manguera de distribución flexible en un ramal de derivación de boquillas, se extraerán 48" de tubería de las limitaciones generales de la derivación de boquillas.
7. Cualquier accesorio asociado a la instalación de una manguera de distribución flexible se descontará de las limitaciones generales respecto de las tuberías de derivación de boquillas.
8. No se permite la mezcla de tamaños de tubos dentro de una misma categoría de tubería (línea de suministro, línea de derivación de suministro, línea de derivación de boquillas) (es decir, una línea de derivación de boquillas debe utilizar tubos de 1/2"; - todas las derivaciones de boquillas deben utilizar tubos de 1/2").
9. El tubo de 1/2" para las derivaciones de boquillas solo se permite en un sistema de puntos de 3/8" de (11) caudal-111.
10. La elevación vertical máxima permitida del tubo por encima de la línea de derivación de suministro para cualquier derivación de boquillas para conductos es de 4' (122 cm).



Diseño ZD

(Página de referencia: 3-49)

Limitaciones de las tuberías de Zone Defense

Limitaciones de diseño de las tuberías de distribución de ZD para sistemas de un solo cilindro o de dos cilindros con colector

Cuando se diseñe un sistema "Zone Defense" para proteger una cocina que contiene una freidora, un wok o una estufa, se debe utilizar la siguiente **TUBERÍA MÍNIMA TOTAL DEL SISTEMA** de acuerdo con el siguiente gráfico:

Requisitos mínimos de la tubería			
Aparato/Electrodoméstico de cocina	Pies lineales mínimos	Total mínimo de pies equivalentes	Puntos de caudal mínimos por sistema
Freidora, Wok o estufa	8' 2"	10	4

Limitaciones de la línea de suministro:

Todos los tubos y accesorios que van desde el bloque distribuidor o el accesorio de descarga hasta la primera T de división (incluye la primera T)

Puntos de caudal del cilindro	Tamaño del tubo	Pies lineales máx. de tubo	Cant. máx. de Ts	Cant. máx. de codos	Cant. máx. de casquillos
250- 7	3/8"	20'	1	5	0
275 - 8	3/8"	20'	1	5	0
375 - 11	3/8"	20'	1	5	1
475 - 14	1/2"	20'	1	5	2
(2) 375 - 22	1/2"	20'	2	6	2
(2) 475- 28	1/2"	20'	2	7	2

NOTA: La línea de suministro tiene una **elevación vertical máxima** por sobre el distribuidor de **5 pies**.

La excepción a esta regla es la línea de suministro KP250. Tiene una **elevación vertical máxima** sobre el distribuidor de **10 pies**.

Limitaciones de la línea de derivación del suministro (incluyendo la última derivación de boquillas):

Todos los tubos y accesorios que van desde la primera T o separación del sistema, hasta la última boquilla de la línea de derivación. Mientras que la última derivación de boquillas se incluye dentro de las limitaciones de la tubería para la línea de derivación del suministro, la limitación (tamaño del tubo y longitud máxima) para las líneas de derivación de boquillas es aplicable a esta fracción de la línea de derivación del suministro.

Puntos de caudal del cilindro	Tamaño del tubo	Pies máx. de tubo recto o dividido	Cant. máx. de Ts	Cant. Máx. Codos	Cant. máx. de casquillos
250- 7	3/8"	20'/25'	7	8	0
275 - 8	3/8"	20'/25'	7	8	0
375 - 11	3/8"	22'	6	8	2
475 - 14	3/8"	27'	12	8	2
(2) 375 - 22	3/8"	32'	14	9	2
(2) 475- 28	1/2"	32'	21	15	0

Limitaciones de la línea de derivación de boquillas:

Todos los tubos y accesorios que van desde la T de derivación de suministro hasta una boquilla del sistema.

Puntos de caudal del cilindro	Tamaño del tubo	Pies lineales máx. de tubo	Cant. máx. de Ts	Cant. máx. de codos	Puntos de caudal máximos por derivación
250- 7	3/8"	32'	5	15	
275 - 8	3/8"	32'	5	10	
375 - 11	3/8"	22'	4	12	
475 - 14	3/8"	32'	10	15	
(2) 375 - 22	3/8"	32'	6	22	
(2) 475- 28	3/8"	44'	15	32	
Derivación de boquillas máxima en Zone Defense		3'	0	6	2
Máxima derivación de boquillas para conductos		6'	2	4	3
Línea de derivación de boquillas específica		7'	1	6	2

NOTA: La boquilla de ducto tiene una **elevación vertical máxima** por encima de la línea de derivación del suministro de 4'0".

Limitaciones de la derivación de boquillas de la tubería de acero inoxidable:

Toda la tubería y los accesorios que parten desde la T de derivación de suministro hacia la boquilla de un aparato/ electrodoméstico de cocina. Se permite una derivación de boquillas de la tubería de acero inoxidable por cilindro. Ejemplo: Si dos cilindros están unidos por un colector, entonces se permite el uso de dos derivaciones de boquillas de la tubería de acero inoxidable dentro de ese sistema.

Puntos de caudal del cilindro	Tamaño del tubo	Pies lineales máx. de tubo	Cant. máx. de Ts	Cant. máx. de codos
2	3/8"	10	1	6

Limitaciones generales del sistema:

1. No es posible utilizar tipos de boquillas mixtos en ninguna línea de derivación de boquillas.
2. El accesorio de descarga, el distribuidor y la manguera de distribución no deben incluirse en ningún cálculo.
3. La distancia máxima entre las líneas centrales de los cilindros con colector debe ser de 4 pies.





AMEREX CORPORATION

P.O. Box 81 | Trussville, Alabama 35173-0081

Teléfono: (205) 655-3271

sales@amerex-fire.com | www.amerex-fire.com