



A Amerex Restaurant Systems apresenta o Sistema de Controle Eletrônico STRIKE

O sistema inteligente representa um avanço na proteção de cozinhas comerciais

4 de junho de 2019

Por Jamie Knowles

TRUSSVILLE, ALA.- Em a minha carreira de mais de 30 anos na indústria de supressão de incêndios, eu ouvi todas as chamadas que recebe o técnico de sistemas de incêndio de um restaurante. De "O seu sistema contra incêndios ativou sem nenhum motivo!" a "O meu restaurante tinha acabado de pegar fogo e o seu sistema contra incêndios não ativou!". Eu sei quais são as chamadas que os técnicos de proteção contra incêndio temem. O STRIKE ECS da Amerex dá as respostas que você precisa para combater essas chamadas.

Na Amerex, desenvolvemos e construímos nossos produtos em instalações de produção de última geração em Trussville, Alabama, comprometidos com os mais altos padrões de qualidade, serviço, inovação e valor, garantindo que todos os aspectos do nosso negócio estejam à altura deles. Impulsionados por esse compromisso de entregar o melhor para nossos clientes, temos o orgulho de anunciar a inclusão do nosso Sistema de Controle Eletrônico STRIKE (ECS) ao nosso Sistema de Supressão de Incêndio para Restaurantes KP™. O STRIKE finalizou os testes UL e agora está disponível para envio para a nossa rede de distribuidores de equipamentos de supressão de incêndios.

O STRIKE ECS é o resultado de anos da evolução na eletrônica para mineração, transporte e militar. Armados com a experiência de desenvolvimento de eletrônicos nesses ambientes, nós

projetamos o STRIKE especificamente para trabalhar com nosso sistema KP, um item essencial em cozinhas comerciais em todo o mundo. O STRIKE complementa os atuais Módulo de Descarga Mecânica (MRM) e Módulo de Descarga Pneumática (PRM) da Amerex, aprimorando a próxima geração de controles dos sistemas de restaurantes com recursos aperfeiçoados. O STRIKE ECS é uma alternativa a um sistema de controle tradicional que utiliza circuitos eletrônicos inclináveis para detecção, atuação e estações de acionamento manual em vez de cabos de aço inoxidável, polias de canto, fusíveis de cinta e outros componentes mecânicos.

Qual é a relevância do STRIKE para os técnicos?

1. **Um sistema inteligente.**A Unidade de Controle STRIKE é o cérebro do sistema, fornecendo supervisão constante de cada circuito do sistema e monitorando condições de incêndio e de problema. O STRIKE alerta o usuário final assim que um problema surge, antes mesmo da manutenção do sistema. Com o STRIKE, o KP é capaz de monitorar e acionar dois sistemas de coifas independentes, de maneira separada ou simultânea. O STRIKE também pode ser ligado a sistemas de controle auxiliares inteligentes, como, por exemplo, um sistema de alarme de edifícios. A unidade STRIKE também fornece relatórios que podem ser baixados sobre eventos do sistema com data, hora e descrição do evento. Se o sistema for acionado, um registro de evento detalha exatamente quando ocorreu e como o sistema foi acionado.
2. **A preocupação com a acumulação de gordura acabou.**Os componentes eletrônicos de detecção não são suscetíveis a possíveis problemas com acúmulo de gordura. Os componentes tradicionais do sistema são vulneráveis à gordura que sempre existe na cozinha, o que pode comprometer sua funcionalidade ou exigir uma limpeza frequente e complicada. Os componentes eletrônicos da STRIKE são imunes à acumulação de gordura.
3. **Instalação rápida e fácil.**Sem mais cabos de aço passando por dentro e ao redor da coifa: basta uma ligação plug-and-play. O processo de instalação simplificado do STRIKE substitui o cabo de aço inoxidável e as polias de canto por uma fiação simples e colorida, tornando a eficiência da instalação um dos principais benefícios do sistema.
4. **Detecção e atuação rápida e confiável.**Com dois circuitos de detecção e atuação separados, o STRIKE ECS é capaz de controlar dois sistemas completos de incêndio. Esses sistemas podem atuar simultaneamente ou separadamente, dependendo do

layout e das necessidades da cozinha. Os circuitos de detecção da STRIKE utilizam detectores de calor lineares que podem cobrir todo o ambiente ou detectores pontuais de calor para aparelhos com temperaturas mais elevadas. Os detectores lineares e pontuais podem ser mesclados e combinados conforme necessário em qualquer circuito de detecção para se adequar à disposição dos aparelhos da cozinha.

A Amerex está comprometida em criar melhores e mais avançados sistemas de supressão de incêndio em restaurantes comerciais. De acordo com um estudo da NFPA 2017, ocorrem mais de 8.000 incêndios por ano em estabelecimentos de alimentação e bebidas, principalmente relacionados a chamas de cozinha e materiais de cozinha inflamáveis. Nossos clientes da indústria de serviços alimentícios escolhem os extintores de incêndio Classe K e sistemas de incêndio da Amerex aprovados pela UL quando precisam de qualidade, graças a inovações como nossa cobertura por Proteção de Zona e melhorias contemporâneas como os cilindros com agentes de prata. O sistema KP com STRIKE é outro avanço na evolução da proteção contra incêndios em cozinhas criada pela Amerex, um líder no mercado a mais de 40 anos. Para saber mais sobre o STRIKE, visite <https://www.amerex-fire.com/products/amerex-restaurant-systems/>.

Jamie Knowles usou um extintor em um incêndio real aos 14 anos de idade, e ele vem atuando na indústria de equipamentos de combate a incêndios desde então. Jamie atualmente é o Gerente de Produtos para Sistemas Industriais e de Restaurantes. Sua paixão pelos nossos produtos e sua experiência na indústria tem um papel fundamental em nosso empenho no desenvolvimento dos produtos.

Contato com a imprensa:

Jonathan Carter

Gerente de Marketing

Amerex Fire

205.661.4146

jonathan.carter@amerex-fire.com