 **AKP** TM

AMEREX KITCHEN PROTECTION



Quality is Behind the Diamond

PROTECCIÓN DE EXCELENCIA PARA COCINAS

El Sistema de Extinción de Incendios AMEREX® Kitchen Protection (KP™) es un elemento básico en las cocinas comerciales de todo el mundo. Para cumplir con las directrices de la NFPA y garantizar la calidad, Amerex prueba rigurosamente este producto con Underwriters Laboratory para cumplir con la norma UL 300 para la Prueba de sistemas de extinción de incendios para protección de equipamiento para cocinas comerciales. KP está diseñado para satisfacer las necesidades de los propietarios de edificios y restaurantes que utilizan sistemas de extinción de incendios para proteger sus valiosas propiedades y garantizar la seguridad de las personas que trabajan en las cocinas.

Desde restaurantes de lujo hasta cadenas de comida rápida, el sistema contra incendios Amerex Kitchen Protection cuenta con los componentes para satisfacer sus necesidades con precios competitivos sin sacrificar la calidad.



PROTEGEMOS TODO TIPO DE COCINAS COMERCIALES

- Restaurantes
- Restaurantes de lujo
- Comedores
- Cruceros
- Escuelas de Cocina
- Cadenas de Comida Rápida
- Centros Sanitarios
- Plaza de Comidas
- Hoteles
- Establecimientos Militares
- Comedores Escolares
- Complejos Deportivos/Estadios



Quality is Behind the Diamond

CARACTERÍSTICAS y BENEFICIOS DE KP™

- Precios Competitivos y Componentes Rentables
- El agente extintor contra incendios no corroe los artefactos de acero inoxidable
- Listado en UL 300 y cumple con la norma NFPA
- Cilindros de Agente Extintor de Presión Almacenada Rellenados
- Diseñado para Nuevas Instalaciones o Remodelaciones
- Máxima descarga de agente extintor con menos boquillas
- Cobertura **Específica para cada Electrodoméstico o Protección por Zona**
- Opciones mecánicas, neumáticas o eléctricas de control de detección
- El diseño robusto de la estación de actuación manual reduce las descargas indeseadas
- Compatible con los paneles de alarma contra incendios de los edificios y otros dispositivos auxiliares



LO TENEMOS CUBIERTO

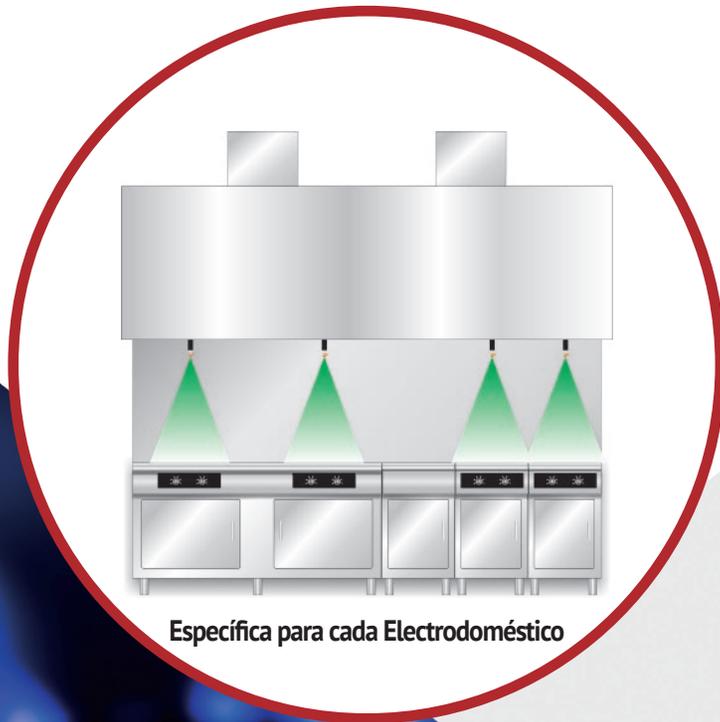
AMEREX® ofrece dos esquemas de protección para artefactos que satisfacen las necesidades de las cocinas comerciales.

Específica para cada Electrodoméstico

Con el Sistema de Extinción de Incendios para Restaurantes AMEREX KP Específica para cada Electrodoméstico obtendrá una cobertura específica para cada electrodoméstico que generalmente ofrece un costo inicial más bajo. El sistema KP Específica para cada Electrodoméstico es la opción ideal en cocinas comerciales donde la ubicación de los electrodomésticos es fija, como en cadenas de comida rápida, restaurantes informales, cruceros y cafeterías escolares.

Protección por Zona

El Sistema de Extinción de Incendios para Restaurantes AMEREX KP Protección por Zona ofrece mayor flexibilidad al permitir que los artefactos de cocina sean reconfigurados sin tener que mover las boquillas de descarga del sistema. Debido a la adaptabilidad del Sistema de Protección por Zona, es la opción más rentable durante la vida útil de la instalación. El sistema KP-ZD fue diseñado pensando en restaurantes de lujo, escuelas de cocina, establecimientos militares, hoteles y hospitales.



Específica para cada Electrodoméstico



Protección por Zona (ZD)

UN SISTEMA PARA COCINAS QUE SATISFACE SUS NECESIDADES

El Sistema de Extinción de Incendios Kitchen Protection (KP) de AMEREX cuenta con cuatro opciones de Cilindros de Agente Extintor, dependiendo de las necesidades de salida del sistema:

Modelo de cilindro de agente extintor	Volumen del Cilindro	Puntos de Flujo
KP275	2,75 galones	8
KP375	3,75 galones	11
KP475	4,75 galones	14
KP600	6,0 galones	18
2 - Línea de alimentación múltiple KP3.75		22

Todos los Cilindros de Agente Extintor KP están fabricados en acero dulce y listados con Underwriter's Laboratory (UL). Los cilindros se presurizan con nitrógeno seco, o gas argón, a una presión de 240 psi. La carga de gas funciona como el gas expelente que descarga el agente químico húmedo a través de la red de distribución. Cada cilindro está diseñado con una válvula de descarga mecanizada de acero inoxidable que es actuada neumática o eléctricamente.

Los Conjuntos de Cilindros de Agente Extintor KP de AMEREX se despachan de fábrica cargados con el Agente Químico Húmedo AMEREX para Cocinas: una solución a base de acetato de potasio de bajo pH que combate los incendios originados por grasa de cocina mediante saponificación y enfriamiento. El agente extintor KP es compatible con los metales que se encuentran habitualmente en los ambientes de cocinas comerciales (es decir, acero inoxidable, acero dulce, metal galvanizado, aluminio, latón y cobre).



Quality is Behind the Diamond

AMEREX® KP™ MRM y PRM

El Módulo de Descarga Mecánica (MRM) es el corazón del Sistema KP. El MRM de KP se caracteriza por su diseño de resorte, utilizando una entrada mecánica y salidas eléctricas, mecánicas o neumáticas. Específicamente, el conjunto MRM de KP conecta y controla el cartucho de actuación, los componentes de detección, la(s) estación(es) de actuación manual, la(s) válvula(s) de gas, los interruptores de acción rápida y la(s) válvula(s) de descarga del cilindro de agente.

El MRM de AMEREX KP puede actuar desde uno a diez conjuntos de cilindro de agente/válvula utilizando un cilindro de nitrógeno. El MRM tiene dos interruptores de acción rápida: Uno para señalización eléctrica, corte de energía y otras funciones auxiliares, y un segundo interruptor de acción rápida de inicio de alarma para conexión a un panel de alarma de incendio.

El MRM se entrega preinstalado en su propio gabinete de acero inoxidable. Este gabinete muestra un indicador de estado del sistema y una ventana para observar la presión de nitrógeno del cilindro.

El Módulo Neumático de Descarga (PRM) de AMEREX es una unidad de control de descarga mecánica que ofrece una detección óptima utilizando un sistema de detección neumático lineal continuo en lugar de detectores con enlace fusible intermitente. Cuando la línea de detección de PRM se expone a una condición de incendio, la tubería se rompe, aliviando toda la presión en la tubería y el acumulador, disparando así el sistema usando un cilindro de nitrógeno. Algunos de los beneficios de usar el PRM de AMEREX en su Sistema KP incluyen que no se requieren cable de detección, pliegues, conductos o poleas angulares en la línea de detección.

El mecanismo de control de PRM interactúa con la(s) estación(es) de actuación manual(es), redes de actuación, válvulas mecánicas de gas, y también ofrece contactos eléctricos para funciones de parada. El PRM de AMEREX KP puede accionar hasta 10 cilindros de agente y hasta dos válvulas de gas. El PRM se entrega completo con gabinete, acumulador, accesorio de fin de línea y conector para hasta dos estaciones remotas de accionamiento manual mecánico, dos interruptores de acción rápida y orificios ciegos en el gabinete para las conexiones correspondientes.



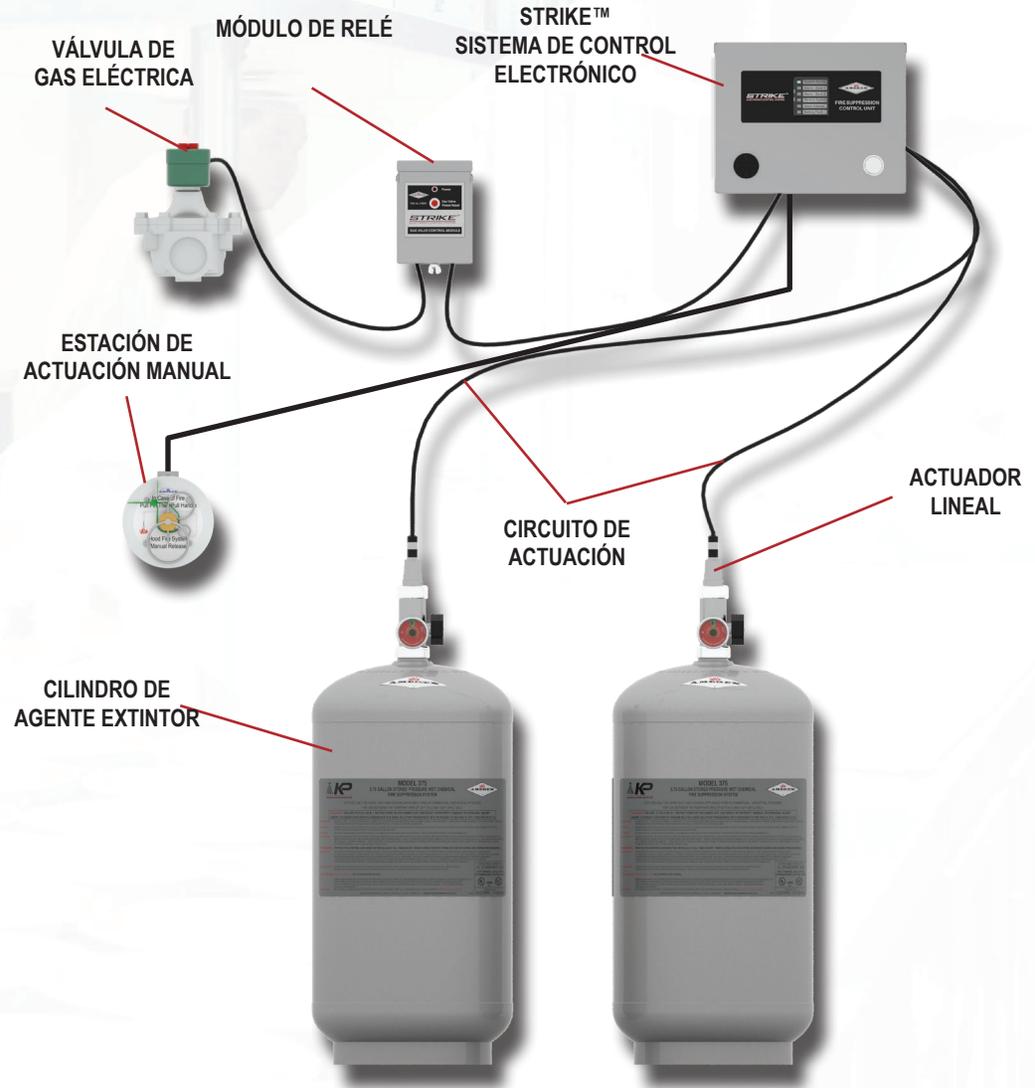
Quality is Behind the Diamond

STRIKE™ UNIDAD DE CONTROL DE DESCARGA DUAL

La Unidad de Control Amerex STRIKE es el resultado de años de evolución en los campos de la electrónica militar, el transporte y la minería. Específicamente diseñada para funcionar con el sistema de extinción de incendios Amerex KP, la unidad de control STRIKE es capaz de monitorear y descargar dos sistemas de campanas completamente independientes, y puede conectarse a controles auxiliares tales como el sistema de alarma del edificio. Las baterías primarias y secundarias proporcionan un sistema de detección y extinción de incendios continuo y sin interrupciones, y no requieren una fuente de alimentación externa. A diferencia de los mecanismos de control tradicionales, la Unidad de Control STRIKE utiliza Detectores de Calor Lineales y Detectores de Calor Puntual que carecen de partes móviles y son totalmente supervisados, minimizando los efectos negativos de la acumulación de grasa.

Características y ventajas:

- Proporciona una interfaz dedicada para el PCAI remoto auxiliar supervisado para indicación de incendio y problema
- Software de programación opcional basado en Windows
- Registro y grabación de eventos
- Se interconecta con la válvula de gas Amerex listada en UL y con los módulos de conmutación auxiliares multi-relé de alta corriente
- Alarma sonora piezoeléctrica local
- Luz LED de indicación de problema y anunciación
- Puerta de acceso con llave
- Proporciona capacidad de detección y actuación de incendios las 24 horas del día, los 7 días de la semana, los 365 días del año para restaurantes
- Detección y supresión por zona para riesgo simple y dual
- Permite la entrada de iniciación remota mediante PCAI de un sistema contra incendios
- No requiere alimentación A/C externa
- Válvula de gas con funcionamiento normal y a prueba de fallos
- Fácil instalación y mantenimiento
- Atractivo recinto en acero inoxidable cepillado





TM

AMEREX KITCHEN PROTECTION



Quality is Behind the Diamond

AMEREX CORPORATION

www.amerex-fire.com
sales@amerex-fire.com
+1 205 655 3271

P.O. Box 81
7595 Gadsden Highway
Trussville, AL 35172-0081 U.S.A.

© 2018 TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.
Empresa registrada bajo normas ISO 9001 e ISO 14001
N° de Pieza: SL-401

www.amerex-fire.com