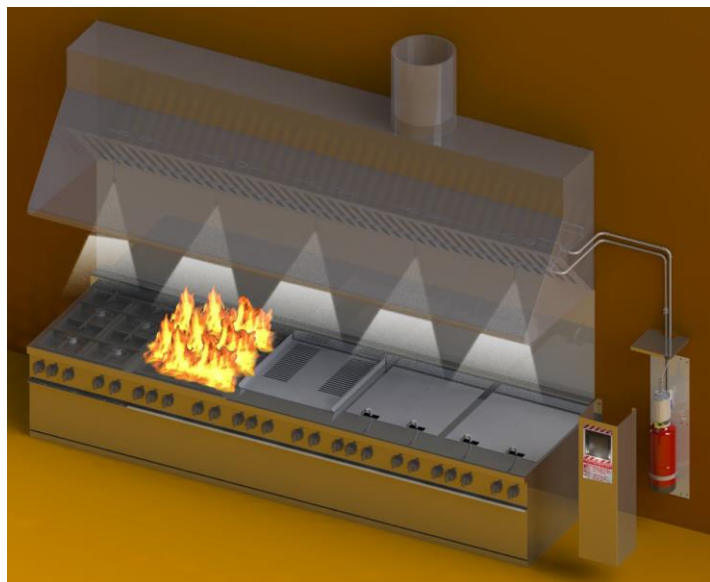
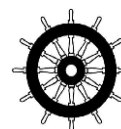


SYSTÈME POUR CUISINES CROCADE

**ÉQUIPEMENT D'EXTINCTION D'INCENDIE
AUTOMATIQUE ET MANUEL DE 1 À 6
DIFFUSEURS, 1 À 6 DÉTECTEURS
THERMIQUES POUR CUISINES
INDUSTRIELLES.**

Équipement modulable : le raccordement de 2 équipements CROCADE permet d'installer jusqu'à 12 diffuseurs.



DESCRIPTION DU SYSTÈME

L'équipement CROCADE est un système automatique et manuel ayant pour but l'extinction des feux qui peuvent se produire dans les cuisines industrielles. Spécialement conçu pour l'extinction de feux produits par l'inflammation de l'huile de cuisson.

CHAMP D'APPLICATION

Le système automatique CROCADE est conçu comme une installation d'extinction d'incendie pour tout type de hottes et de cuisines industrielles.

PROPRIÉTÉS AGENT EXTINCTEUR F-347

L'additif spécial feux F utilisé est un émulseur dernière génération, conçu pour lutter contre les feux de classe F, préparé à partir de sels organiques et inorganiques, agents tensioactifs et additifs pour former une mousse résistante, avec un temps de drainage élevé, qui augmente l'efficacité de l'extinction du feu. Ses principales caractéristiques sont :

- Conçu pour l'extinction des feux de cuisson, parvenant à une extinction rapide des feux d'huiles.
- Spécialement formulé pour augmenter la compatibilité entre la solution et l'huile, permettant une extinction des feux de graisses plus rapide que dans l'utilisation d'une solution uniquement à base de sels organiques.
- Grande capacité de refroidissement, diminue les risques de réinflammation.
- En raison de ses propriétés tensioactives, il diminue la tension de surface du mélange, et donc, pénètre mieux dans le substrat, parvenant à une extinction plus effective.
- Forme de mousse stable qui fournit une protection supplémentaire.
- Sans projections d'huile chaude.
- Facile à nettoyer et non corrosif. Agent écologique.

EFFICACITÉ CLASSE F.

L'équipement CROCADE a été testé dans le laboratoire ENAC avec des feux de type F conformément à la Norme ISO15.371.

FIABILITÉ DE FONCTIONNEMENT

Automatique et manuel, l'équipement CROCADE contient un conteneur d'agent F de 12 kg qui pourra être activé

aussi bien manuellement que de manière automatique au moyen de détecteurs thermiques.

QUALITÉS TECHNIQUES.

Constitué de matériaux d'une fiabilité maximale. L'équipement est certifié conformément à la Directive 97/23CE et conformément à la **Norme ISO 15.371:2.009** « Navires et technologie maritime -- Systèmes d'extinction d'incendie des équipements de cuisine ».

Conçu selon le « National Fire Protection Association » (NFPA), et conformément au Document de Tecnifuego des conditions minimales pour les systèmes d'extinction pour cuisines :

- 1.- L'équipement doit être automatique et manuel.
- 2.- Toutes les buses ou diffuseurs de l'équipement doivent projeter en même temps l'agent extincteur.
- 3.- Les tuyauteries ne peuvent pas être sous pression en permanence car l'agent extincteur se dégraderait. Les systèmes où l'agent extincteur stagne dans les tuyauteries et les diffuseurs sont rejetés.
- 4.- Le conteneur de l'agent extincteur ne doit pas se trouver dans un lieu dont la température est élevée. Par ex. dans la hotte.
- 5.- Des diffuseurs fermés avec détecteurs, du type sprinkler où seule la buse affectée s'ouvre, ne seront pas autorisés.
- 6.- Certificat CE de l'ensemble.
- 7.- Possibilité de contact ou signal pour déclencher l'alarme et couper le robinet de gaz.
- 8.- Outre les zones de cuisson, l'équipement doit protéger la hotte, le plenum et les conduites d'aspiration.
- 9.- L'activation manuelle au début de la ligne d'activation mécanique, en cas d'échec sur la ligne automatique.
- 10.- Buses, ligne et accessoires en acier inoxydable.

SYSTÈME CROCADE

**ÉQUIPEMENT D'EXTINCTION D'INCENDIE
AUTOMATIQUE ET MANUEL DE
1 À 6 DIFFUSEURS, 1 À 6 DÉTECTEURS
THERMIQUES POUR CUISINES
INDUSTRIELLES.**



Photos détail installation : Plans 3D installation.

QUALITÉS TECHNIQUES.

Constitué de matériaux d'une fiabilité maximale et fabriqué avec la toute dernière technologie, tel le procédé spécial de protection anticorrosion, cet équipement est parfaitement adapté pour une utilisation dans les cuisines industrielles.

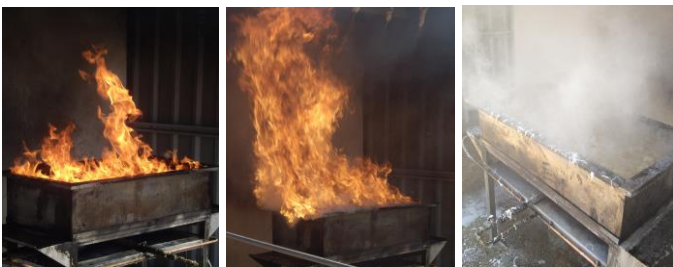


Photo : Détail de l'essai au feu en laboratoire.

CARACTÉRISTIQUES

CONTENEUR DE L'AGENT EXTINCTEUR

En acier de haute qualité conformément à la Norme EN 10.130, il est constitué de deux parties principales en acier, supérieure et inférieure, et une bague filetée sur la partie supérieure. Pression d'épreuve : PT 27 bar. Diamètre du récipient, 190 mm. Il comprend un support pour une fixation verticale. Le conteneur est protégé par une enveloppe ou armoire en acier inoxydable.

REVÊTEMENT ET PROTECTION CORROSION.

Protection extérieure et intérieure anticorrosion du conteneur de l'agent extincteur, du déclenchement manuel et des supports.

COUVERCLE CONTENEUR

Le corps du couvercle est un alliage en laiton sur lequel sont montés la tige de percuteur et le bouton d'activation. Pour faire sortir l'agent extincteur, il faut que le bouton descende en activant le système. La tige ouvre alors la cartouche de CO₂, en pressurant l'agent extincteur F, ce qui conduit à une augmentation de la pression du conteneur et à la sortie de l'agent extincteur par la ligne d'émission et les diffuseurs.

AGENT EXTINCTEUR

Agent extincteur : 12kg. F-347. réf. AUCA F-347. Temps de décharge : Entre 1,5 et 5 min. (En fonction du nombre de diffuseurs)



GAZ PROPULSEUR ET PRESSION DE SERVICE.

Cartouche de dioxyde de carbone, CO₂.
PS max= 15,6 bar ; PT (épreuve) = 27 bar ; Pression en ligne d'émission : entre 4 et 10 bar ;



Photo : Détail armoire en acier inoxydable de l'équipement automatique et manuel CROCADE

SYSTÈME CROCADE

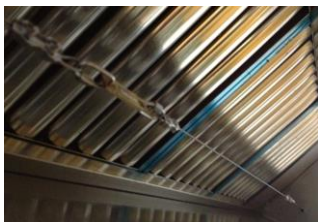
**ÉQUIPEMENT D'EXTINCTION DE FEUX
AUTOMATIQUE ET MANUEL**



Photo : Détail détecteur thermique équipement CROCADE-S, 110°C.

AVANTAGES DU SYSTÈME CROCADE :

- * **Est conforme aux exigences de l'article GC8.** Du règlement de sécurité dans les ERP, concernant la protection incendie des friteuses professionnelles.
- * **Facilité de montage.** Raccordements rapides. Pressage radial.
- * Certificat Norme ISO 15371:2009 pour les systèmes d'extinction d'incendie des équipements de cuisine.
- * Système **automatique** de détection et d'extinction d'incendie : Ne nécessite aucune intervention humaine en présence de feu pour son activation.
- * Système **autonome** : Ne nécessite aucun apport externe en eau ou en énergie.
- * **Efficace** : Extinction en quelques secondes, 75F en 3 sec.
- * **Modulable** : Ils peuvent être installés sur plusieurs systèmes en parallèle. Ils peuvent être raccordés à plusieurs systèmes avec une seule ligne de détection, de sorte que tous les systèmes s'activent en même temps.
- * **Fiable** : Système simple purement mécanique pour une garantie maximale de bon fonctionnement.
- * **Maintenance** : Reconditionnement sur place après déclenchement. Appareil à pression auxiliaire.
- * Il respecte les **exigences minimales de Tecnofuego AESPI.**



TEMPÉRATURE D'UTILISATION
+ 5°C / + 50°C.

DIMENSIONS ARMOIRE CONTENEUR

Armoire de protection : 900 x 234 x 220 mm.

HOMOLOGATIONS

- Directive PED 97/23 CE. N° 05/SP/964-2. Type 8. CE
- Certificat Norme ISO 15371:2.009.

EFFICACITÉ.

Classes F

- Agent extincteur spécifique pour feux de cuisson classe F.

DÉTECTEUR THERMIQUE.

Les détecteurs thermiques ont une température d'étalonnage de 150 °C. S'il se produit une augmentation de la température au-dessus de cette valeur, le détecteur thermique fondra, la tension disparaîtra et donc, le système s'activera.

LIGNE D'ÉMISSION ET BUSES DE DIFFUSION.

Toute la ligne d'émission est en acier inoxydable, y compris la buse de diffusion. Diffuseur spécialement conçu pour une projection en forme de pyramide à base carrée.



Photos : Armoire et lignes du système CROCADE

Alarme : Le système, au moyen d'un contact sec NO/NF en option sur la tête du percuteur, assure le déclenchement d'une alarme acoustique, la fermeture de la ligne de gaz, la déconnexion de l'aspiration, etc.

CROCADE

Ref. AI00049-x