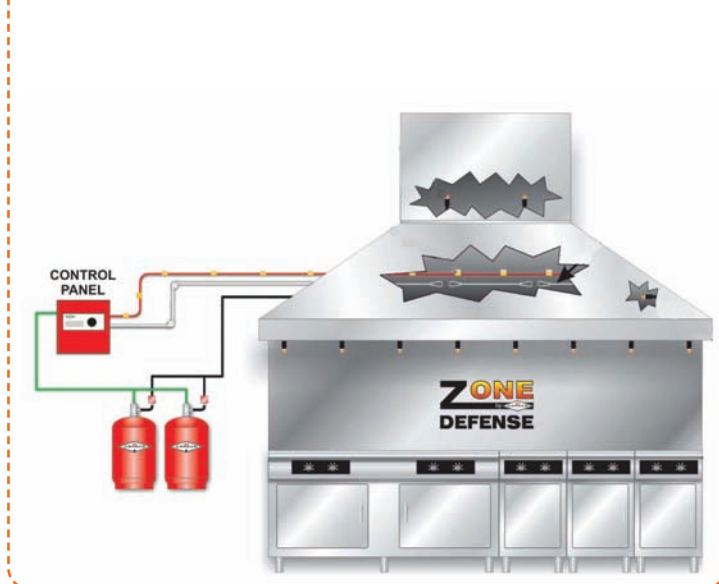


## ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΥΡΟΣΒΕΣΗΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΜΕ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ UL300

# Το φθηνό είναι ακριβό;

Του Τίμου Βόσσου, ΠΡΟΝΟΙΑ



Μια απλή βλάβη όπως ένας χαλασμένος θερμοστάτης φριτέζας μπορεί να έχει ολέθρια αποτελέσματα για ένα εστιατόριο. Όταν ο θερμοστάτης παρουσιάσει βλάβη, η φριτέζα θερμαίνει το λάδι ώσπου αυτό να αναφλεγεί. Οι υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται, εξαπλώνουν τη φωτιά σε ελάχιστο χρόνο, βάζοντας σε κίνδυνο προσωπικό, κτίριο και εξοπλισμό.

Η μέχρι πρότινος εφαρμοζόμενη λύση των συστημάτων τοπικής εφαρμογής με πυροσβεστική σκόνη έχει αντικατασταθεί με την υποχρεωτική πλέον εγκατάσταση αυτόματων συστημάτων πυρόσβεσης με υλικό κατάσβεσης wet chemical, τα λεγόμενα «τύπου F».

**Ένα σύστημα με wet chemical διαφέρει από ένα σύστημα με σκόνη, στα εξής:**

1. Σβήνει αποτελεσματικά τα λίπη/έλαια.
2. Ψύχει τα λίπη αποτρέποντας την επανάφλεξή τους.
3. Το υλικό κατάσβεσης σαπωνοποιείται, στερώντας οξυγόνο από τη φωτιά.
4. Το σύστημα κλείνει αυτόματα τις μαγειρικές συσκευές, στερώντας την πηγή θερμότητας από τα καίόμενα λίπη.

Η ελληνική αγορά διαθέτει ήδη από τη δεκαετία του '90 συστήματα τύπου F σύμφωνα με το πρότυπο UL300, πιστοποιημένα από τον Οργανισμό Πιστοποίησης UL (Underwriters Laboratories, USA), συστήματα που είναι υποχρεωτικά στις ΗΠΑ και φυσικά είναι εγκεκριμένα από το Πυροσβεστικό Σώμα Ελλάδας, έχουν δε εγκατασταθεί στα μεγαλύτερα εστιατόρια, ξενοδοχεία και resort της χώρας μας.

Παρακάτω περιγράφουμε περιληπτικά τις εξαντλητικές δοκιμές που πραγματο-

ποιούνται για να πάρει ένα σύστημα πιστοποίηση UL300:

### Διαδικασία δοκιμής κατάσβεσης:

1. Η κάθε μαγειρική συσκευή θερμαίνεται στη μέγιστη απόδοσή της, ώσπου να αυταναφλεγούν τα λίπη.
2. Μετά την αυτανάφλεξη, τα λίπη εξακολουθούν να θερμαίνονται και αφήνονται να καίνε για 2 λεπτά.
3. Μετά την πάροδο των 2 λεπτών επιτρέπεται η κατάσβεση.

### Η δοκιμή κρίνεται επιτυχής, όταν συμβαίνει:

- Ολική κατάσβεση μαγειρικών συσκευών, χοάνης και απαγωγών, χωρίς splashing ελαίων προς άλλες συσκευές.
- Διακοπή παροχής ενέργειας (ηλεκτρικό/γκάζι) στις συσκευές.
- Αποτροπή επανάφλεξης για 20 λεπτά.
- Ψύξη αναφλεγέντος υλικού 150C κάτω από τη θερμοκρασία αυτανάφλεξής του.
- Η δοκιμή επαναλαμβάνεται πολλές φορές ώστε να βεβαιωθεί η αξιοπιστία.

### Η δοκιμή κατάσβεσης γίνεται στις δυσκολότερες δυνατές συνθήκες, δηλαδή:

- Σε συνθήκες ελάχιστου ρυθμού εκκένωσης: στο μέγιστο μήκος σωληνώσεων\* και στην ελάχιστη πίεση φιάλης\*.
- Και στο μέγιστο και στο ελάχιστο επιτρεπόμενο ύψος\* των ακροφυσίων κατάσβεσης από τις συσκευές.
- Για όλα τα είδη μαγειρικών συσκευών στις μέγιστες διαστάσεις\* τους και με το μέγιστο φορτίο τους (αρκετό λάδι για τις φριτέζες, ψησταριές καλυμμένες με 80-90% πραγματικό κρέας, ποικιλία σκευών πάνω στις μαγειρικές εστίες, μέγιστες διαστάσεις χοάνης\*, μέγιστες διαστάσεις α-

παγωγών\*, με τους απαγωγούς κλειστούς, ανοικτούς και με ανοικτό απορροφητήρα).

### Για αποφυγή εγκαυμάτων και μετάδοσης της φωτιάς, απαιτούνται και S-plash Tests:

- Στη μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση λειτουργίας.
- Με το ελάχιστο μήκος και τη μέγιστη διάμετρο σωληνώσεων\*.
- Με το ελάχιστο ύψος ακροφυσίων\*.

Τα πιστοποιημένα συστήματα είναι λιγότερο οικονομικά από εκείνα χωρίς πιστοποίηση, γεγονός που οφείλεται στα υλικά υψηλής ποιότητας που χρησιμοποιούν, αλλά και στη συμμετοχή ανεξάρτητων φορέων που εργάζονται για να εξασφαλίσουν ότι το σύστημα είναι αξιόπιστο, διότι φέρουν σοβαρή ευθύνη αν μία φορά δεν λειτουργήσει σωστά.

Η εικοσαετής παρουσία τους στην Ελλάδα και σε χώρες του εξωτερικού, η δοκιμασμένη αξιοπιστία τους, η ευκολία τους στο σχεδιασμό και στην τοποθέτηση, καθιστούν τα συστήματα με πιστοποίηση UL300 τη σωστότερη λύση στον τομέα της αυτόματης πυρόσβεσης εστιατορίων.

Πολλά έχουν λεχθεί για τα συστήματα χωρίς πιστοποίηση UL300. Το ερώτημα όμως παραμένει αναπάντητο: Μπορεί κάποιος να εγγυηθεί τις δυνατότητές τους; Είναι σώφρον να επιλέγει κανείς μόνο με οικονομικά κριτήρια ένα σύστημα, χωρίς να είναι σίγουρος για την αξιοπιστία του στις ομολογουμένως δύσκολες συνθήκες που παρουσιάζει μια επαγγελματική κουζίνα;

Το φθηνό, ως συνήθως, μπορεί να αποδειχθεί ακριβό.



www.pronoia.gr, τηλ.: 210- 57207620