



## 5 + 1 σημαντικές πληροφορίες για να αντιμετωπίσετε αποτελεσματικά τη φωτιά σε επαγγελματική κουζίνα

Στην επαγγελματική κουζίνα σας υπάρχει ένα σύστημα πυρόσβεσης και τώρα είναι η στιγμή που πρέπει να τύχει της προσοχής σας. Ακολουθούν 5+1 πληροφορίες που καλό είναι να γνωρίζετε:

1. Η πλειοψηφία των συμβάντων πυρκαγιάς σε κουζίνες προέρχεται από **αυτανάφλεξη ελαίων**, συνήθως λόγω χαλασμένου θερμοστάτη. Τα λάδια αυταναφλέγονται σε θερμοκρασία περίπου 350°C.
2. **Ο χαλκός δεν κάνει για τις σωληνώσεις.** Ο χαλκός οξειδώνεται από τους υδρατμούς που παράγονται σε μια επαγγελματική κουζίνα και ενδέχεται να μολύνει το φαγητό της κουζίνας σας με τοξικά σταγονίδια οξειδωμένου μετάλλου που σταλάζουν από τις σωληνώσεις στα μαγειρικά σκεύη. Επίσης, δεν ενδείκνυται να συνδέονται οι σωληνώσεις χαλκού με κόλληση γιατί αυτή λιώνει στους 332°C, άρα υπάρχει κίνδυνος το κατασβεστικό υγρό να μη φτάσει στα ακροφύσια, αλλά να βγει από τις λιωμένες κολλήσεις και να μην μπορέσει να σβήσει τη φωτιά.
3. **Ούτε γαλβανιζέ.** Δεν συνιστάται η χρήση γαλβανισμένου χάλυβα για τις σωληνώσεις κατάσβεσης, διότι δεν είναι υλικό συμβατό με το κατασβεστικό υλικό. Λόγω της διάβρωσης από το κατασβεστικό υγρό wet chemical, υπάρχει κίνδυνος αποκόλλησης σωματιδίων γαλβανίσματος από το εσωτερικό των σωληνών, με αποτέλεσμα το φράξιμο των φίλτρων των ακροφυσίων και την κακή λειτουργία του συστήματος κατά την κατάσβεση.

4. **Τα sprinklers είναι επικίνδυνα.** Η μεγάλη διατομή της οπής εξόδου των sprinkler δημιουργεί υπερβολική ροή που θα εξωθήσει τα καιόμενα λίπη εκτός της εστίας με αποτέλεσμα την εξάπλωση της φωτιάς. Αντί για sprinklers, τα σύγχρονα συστήματα κατάσβεσης διαθέτουν ειδικά ακροφύσια, τα οποία δημιουργούν ομαλή υδρονέφωση που δεν διαταράσσει την επιφάνεια του καιόμενου ελαίου.
5. **Δεν ενδείκνυται η σκόνη.** Η πυροσβεστική σκόνη θα σβήσει αλλά δεν ψύχει και δεν δημιουργεί φράγμα ανάμεσα στην καύσιμη ύλη και το οξυγόνο, αφήνοντας δηλαδή ανοιχτή την πιθανότητα επανανάφλεξης.

#### **ΣΥΝ ΕΝΑ:**

Αν κρατήσετε κάτι, κρατήστε αυτό. **ΜΟΝΟ πιστοποιημένα συστήματα.** Είναι σίγουρο ότι κάθε επαγγελματίας θέλει να διασφαλίσει την αδιάλειπτη λειτουργία της επιχείρησής του, την αξία του εξοπλισμού στον οποίο έχει επενδύσει, και φυσικά την υγεία του προσωπικού και των πελατών του. Ο μόνος τρόπος να διασφαλιστεί αυτό σε μια επαγγελματική κουζίνα είναι η εγκατάσταση πιστοποιημένων συστημάτων, τα οποία διασφαλίζουν ότι το σύστημα πυρόσβεσης έχει περάσει από εξαντλητικές δοκιμές ανίχνευσης, κατάσβεσης και splash tests (δοκιμή κατά την οποία βεβαιώνεται ότι η ορμή του κατασβεστικού υλικού δεν εξωθεί τα καιόμενα έλαια/λίπη εκτός των μαγειρικών συσκευών κατά την κατάσβεση με αποτέλεσμα την εξάπλωση της φωτιάς). Όλο και περισσότερες ασφαλιστικές εταιρείες απαιτούν αποκλειστικά πιστοποιημένα συστήματα πυρόσβεσης σε επαγγελματικές κουζίνες.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας, θα χαρούμε να απαντήσουμε σε κάθε ερώτημά σας.

### **PRONOIA – Firefighting Equipment**

*Thinking ahead since 1936*

48 Lysia st., Peristeri 12132, Athens, Greece

T: +30 210 57 20 762

F: +30 210 57 30 225

[info@pronoia.gr](mailto:info@pronoia.gr)

[www.pronoia.gr](http://www.pronoia.gr)

---