



Extintor de incêndio para cozinhas Classe K

PRO 1238

Descrição

Incêndios que envolvem meios de cozinhar (banha, gordura e óleo) tem sido por muito tempo a principal causa de danos materiais, vítimas fatais ou não.

A evolução e a alta eficiência dos equipamentos de cozinhas comerciais/industriais e o uso de óleos não saturados, aliados as altas temperaturas criaram riscos de incêndios mais severos determinando uma nova classificação de incêndio, a classe K.

Os óleos de cozinha usados para frituras tem uma faixa ampla de temperaturas de autoignição. A autoignição do óleo pode ocorrer em qualquer intervalo de 288° a 385°C. Para que esta autoignição possa ocorrer, a massa total de óleo deve ter sido aquecida além da temperatura da autoignição, depois que a autoignição ocorre, o óleo muda a sua composição ligeiramente ao queimar-se. A sua nova temperatura de autoignição pode ser tanto quanto 10°C mais baixa que a sua temperatura original de autoignição. Este incêndio será sustentado, a menos que a massa inteira do óleo for refrigerada abaixo da nova temperatura de autoignição.

Equipamentos típicos a serem protegidos pelo extintor classe K: fritadeiras, frigideiras, grelhas, assadeiras etc.

Características técnicas

- Cilindro fabricado em aço inoxidável com acabamento polido;
- Agente a base de uma solução especial de acetato de potássio diluída em água;
- Bico de descarga montado em ângulo de 45° para facilitar a aplicação;
- Mangote de descarga de pequeno comprimento 560 mm, para facilitar o manuseio;
- Capacidade: 6 litros;
- Peso completo com carga: 10 kg;
- Temperatura de operação: 5 a 45°C;
- Tempo de descarga: 90 segundos aproximadamente.

SUJEITO À ALTERAÇÃO SEM PRÉVIO AVISO