



# SOLUÇÕES PARA COZINHAS COMERCIAIS



**UMA IDEIA, UM PROJETO, UMA SOLUÇÃO!**

## **SISTEMAS DE SUPRESSÃO PRÉ-PROJETADOS PARA COZINHAS COMERCIAIS**

O sistema “**FireDETEC**”, usa um tubo sensor linear contínuo de propriedade exclusiva que detecta de maneira confiável e aciona a liberação do agente extintor usando tecnologia pneumática. Ele é mais flexível, tem distribuição eficiente e é econômico em relação aos sistemas mecânicos e eletrônicos alternativos. O projeto pneumático revolucionário habilita a proteção econômica de áreas individuais de alto risco como equipamentos elétricos e mecânicos que anteriormente não eram práticos de se proteger.



**UMA IDEIA, UM PROJETO, UMA SOLUÇÃO!**

## **SISTEMAS DE SUPRESSÃO PRÉ-PROJETADOS PARA COZINHAS COMERCIAIS**



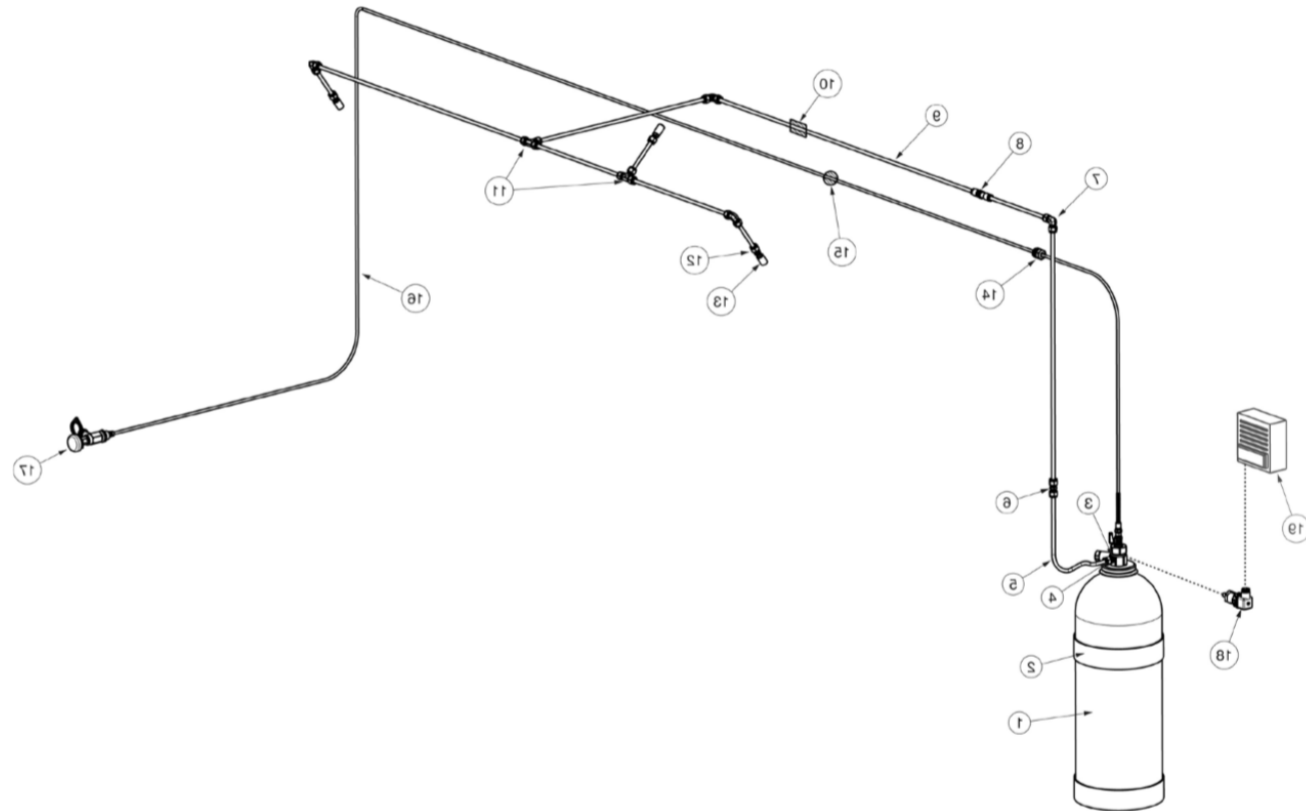
A CGA oferece um sistema completo de supressão de incêndio pré-projetado para Cozinhas Comerciais. Reduzindo os riscos de:

- Danos aos equipamentos e áreas periféricas da cozinha;
- Ferimentos em funcionários;
- Perda de clientes;
- Interrupção de trabalho;
- Graxa inflamável e chama aberta nas áreas de cozinhas;

**UMA IDEIA, UM PROJETO, UMA SOLUÇÃO!**

## SISTEMAS DE SUPRESSÃO PRÉ-PROJETADOS PARA COZINHAS COMERCIAIS - DESCRIÇÃO

Pos.	Qtd.	Descrição
1	1	Conjunto cilindro / válvula ILP de 9 litros (preenchido)
2	1	Suporte do cilindro
3	1	Gaxeta
4	1	Conexão do tubo (revestido com níquel)
5	1	Mangueira de aço
6	1	Conexão do tubo - união reta
7	4	Conexões para tubos - Cotovelo
8	1	Conexão interpainéis
9	6	Tubulação de aço inoxidável (1 m)
10	4	Suporte do tubo (Ø8mm)
11	2	Conexão da tubulação - T
12	3	Conexão do tubo - reta 6 ¼"
13	3	Bocal
14	1	Conexão interpainéis
15	20	Presilhas com parafuso para fixação do tubo
16	1	Tubo vermelho FireDETEC (10m)
17	1	Dispositivo de liberação manual
18	1	Pressostato
<b>OPCIONAL</b>		
19	1	Caixa de alarme



**UMA IDEIA, UM PROJETO, UMA SOLUÇÃO!**

## **SISTEMAS DE SUPRESSÃO PRÉ-PROJETADOS PARA COZINHAS COMERCIAIS - RÁPIDO E EFICIENTE**

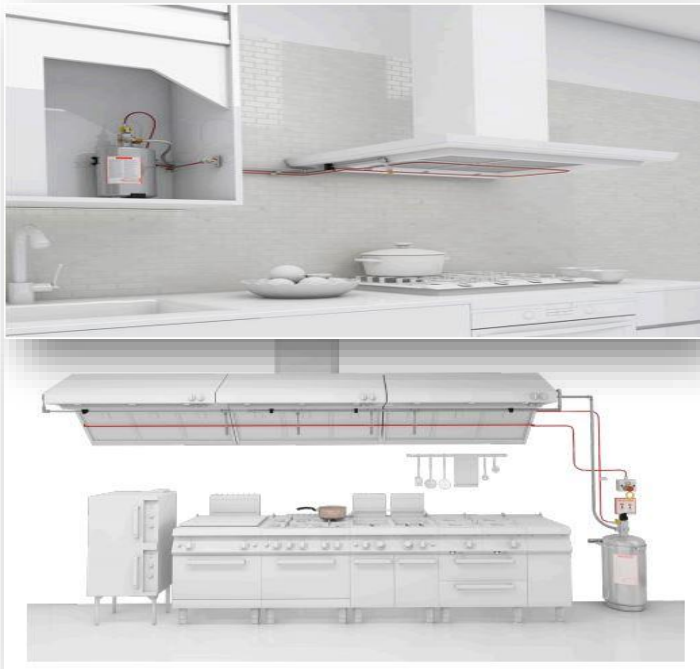
- O sistema utiliza como agente extintor uma solução líquida de acetato de potássio especialmente desenvolvido para combater fogo em combustíveis como gorduras ou óleos;
- O sistema possui acionamento automático e manual;
- O combate ao fogo ocorre por resfriamento do combustível e redução dos vapores inflamáveis;
- O sistema quando ativado, interrompe o fornecimento de gás dos equipamentos;



9 litros de agente

**UMA IDEIA, UM PROJETO, UMA SOLUÇÃO!**

## **SISTEMAS DE SUPRESSÃO PRÉ-PROJETADOS PARA COZINHAS COMERCIAIS - RÁPIDO E EFICIENTE**



- O sistema é constituído por um conjunto de projetores distribuídos de forma possibilitar cobertura em toda a área a ser protegida;
- Projetores interligados a uma tubulação e alimentados por um ou mais cilindros de agente extintor, pressurizado;
- Atuação automática é obtida através de sensores de temperatura presentes no ambiente instalado;

**UMA IDEIA, UM PROJETO, UMA SOLUÇÃO!**

## **SISTEMAS DE SUPRESSÃO PRÉ-PROJETADOS PARA COZINHAS COMERCIAIS - ECONOMIA**

- Sistema completo e pronto para instalar;
- Permite que o ambiente fique seguro e propício para as atividades gastronômicas;
- Tubulação flexível;
- Pode ser instalada em qualquer lugar;
- Rápido, eficaz e limpo;
- Não necessário nenhuma fonte de alimentação;





Uma ideia, um projeto, uma solução!

**CGA EQUIPAMENTOS CONTRA  
INCÊNDIOS LTDA**

Rua dos Feltrins, 321 – Demarchi

São Bernardo do Campo – SP

Telefone: (11) 4346-4600

E-mail: [engenharia@cga.ind.br](mailto:engenharia@cga.ind.br)

Site: [www.cga.ind.br](http://www.cga.ind.br)

