

ESPECIALISTAS EN PROTECCION CONTRA INCENDIOS · LATAM

— GUÍA DE PROTECCIÓN EN COCINAS

# LA COCINA ES EL CUARTO MÁS PELIGROSO DEL EDIFICIO.

**8,700+**

incendios en cocinas comerciales se reportan anualmente solo en EE.UU., causando cientos de millones en pérdidas.

## Por Qué la Cocina Requiere Atención Especial

Pocos ambientes concentran tantos factores de riesgo en un solo espacio como una cocina: aceite a altas temperaturas, superficies calientes, grasa acumulada, fuentes de ignición constantes y personal en movimiento que no puede detener operaciones.

La cocina comercial opera bajo condiciones donde un incendio puede salirse de control en cuestión de segundos. Tener un sistema moderno y bien diseñado puede marcar la diferencia entre un pequeño accidente y una catástrofe. La diferencia entre un sistema correcto y uno incorrecto no siempre se ve en la instalación — se ve meses después, cuando el mantenimiento se vuelve costoso o el sistema falla en un momento crítico.

Sin embargo, la mayoría de los sistemas en el mercado siguen utilizando tecnología de hace 30 años — cables tensores, fusibles mecánicos y agentes químicos que dañan el equipo, son laboriosos de instalar, difíciles de mantener, complicados de recargar, y obligan a cierres prolongados.

Esta guía desglosa los puntos de enfoque clave en la estrategia de protección de la cocina moderna y las preguntas que todo gerente de instalaciones e ingeniero debería estar haciendo.



### GRASA ACUMULADA Y ALTA HUMEDAD

Filtros, ductos y plenum acumulan grasa que no solo puede auto-ignitarse sin llama externa — esta grasa suspendida y el vapor también degradan los componentes de sistemas de protección no diseñados para este ambiente.



### DETECCIÓN TARDIA

Un incendio de cocina puede salirse de control en menos de 30 segundos. Los sistemas tradicionales dependen únicamente de mecanismos de detección mecánicos que ofrecen una respuesta más lenta.



### TECNOLOGÍA DE DETECCIÓN LIMITADA

Los sistemas de cables tensores y fusibles son tecnología del pasado — requieren calibración frecuente, son vulnerables al ambiente agresivo de una cocina y son más complejos de instalar.

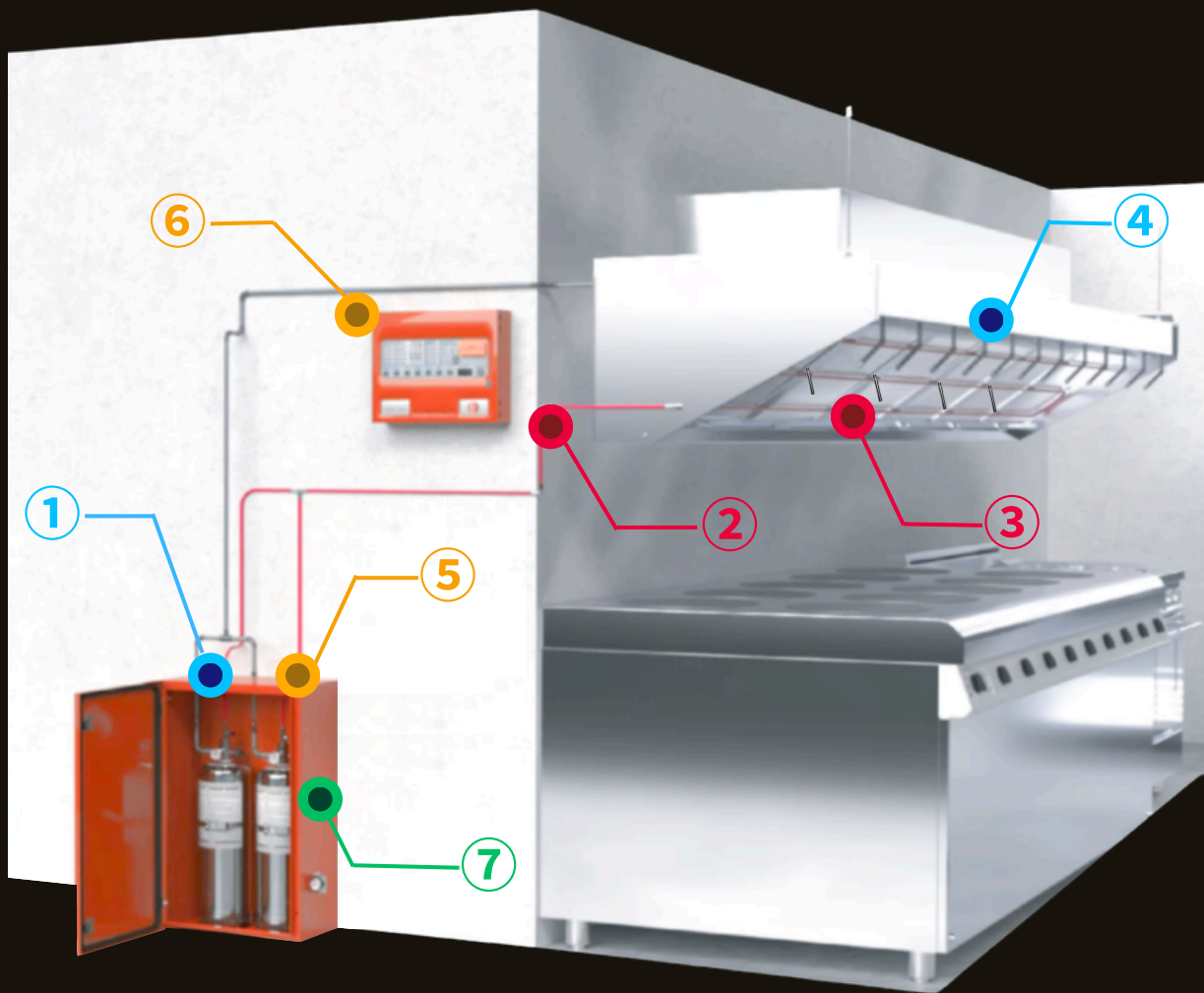


### FALTA DE INTEGRACIÓN

Una cocina no existe de forma aislada, y su sistema tampoco debería estarlo. Debe poder integrarse y formar parte de la estrategia integral de protección del recinto.

# EL DISEÑO DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN MODERNO

Componentes clave de un sistema moderno de protección contra incendios en cocinas



## Componentes con Propiedades Anticorrosivas

Cilindro, válvulas, detectores y accesorios 100% de acero inoxidable – resistentes a la corrosión y daños mecánicos causados por la grasa, humedad y el calor del ambiente de la cocina. Componentes diseñados para alargar la vida útil del sistema.

DURABILIDAD



## Activación Neumática con Tubing Termosensible

El tubo termosensible detecta y actúa directamente en el origen del fuego – sin cables tensores ni fusibles. Esto permite una instalación sencilla y poco intrusiva, y garantiza detección continua a lo largo de toda su longitud, no solo en puntos fijos como los fusibles tradicionales.

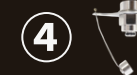
DETECCIÓN



## Activación Eléctrica con Detección de Calor

Permite la integración con un panel de control y detectores de calor para una detección más precisa. Ante una activación, basta con reiniciar el panel, sin reemplazar cables ni fusibles, lo que se traduce en menor tiempo de inactividad y menor costo de mantenimiento.

DETECCIÓN



## Boquillas Modernas de Cobertura por Área

Las boquillas de descarga modernas cubren por área, no por equipo y no son específicas a cada equipo de cocción. Esto simplifica el diseño del sistema, reduce el costo de instalación y permite reorganizar o cambiar los equipos de cocina sin necesidad de reconfigurar ni reinstalar el sistema.

SUPRESIÓN



## Recarga Rápida en Sitio

Los agentes concentrados modernos permiten recargar el cilindro localmente, de forma rápida, sencilla y económica. Esto minimiza el tiempo sin protección, reduce el costo de mantenimiento y permite que la cocina vuelva a operar – y a estar protegida – en el menor tiempo posible.

MANTENIMIENTO



## Integración Total con el Edificio

Los sistemas modernos pueden integrarse con el panel de incendios, y otros sistemas de la edificación, como el BMS o HVAC, permitiendo una respuesta coordinada ante un evento – desde la activación de la supresión hasta el corte automático de gas, energía y ventilación. Esto transforma un sistema aislado en una capa integral de la estrategia de protección del recinto.

INTEGRACIÓN



## Ecológico y sin Químicos Dañinos

Los agentes modernos no son tóxicos y libres de químicos dañinos como los PFAS. Al activarse, no generan residuos peligrosos, no dañan los equipos ni las superficies, y su limpieza post-descarga es rápida y sencilla. Una solución efectiva que protege la cocina sin comprometer la salud del personal ni el entorno.

ECO-FRIENDLY



SISTEMA MODERNO Y ACTUALIZADO

## Lista de Verificación de Protección

El sistema moderno de protección para cocinas no se define por un solo componente, se define por la integración de estos siete elementos clave. Cada uno cumple un papel necesario para conformar un perfil de protección completo. Ve a la página 3 para evaluar si el sistema de tu cocina está a la altura.

VER PÁGINA 3 →

# EVALÚA TU SISTEMA

¿Cuántas de estas características tiene actualmente tu sistema — o el de tus clientes?

- Cilindros, valvulas y accesorios 100% acero inoxidable**  
Componentes resistentes al ambiente agresivo de la cocina y diseñados para alargar la vida útil del sistema.
- Activación neumática moderna**  
Detección sin cables tensores ni fusibles, permitiendo instalaciones sencillas y garantizando detección continua a lo largo de la zona de riesgo.
- Activación eléctrica con detección de calor**  
Integración con un panel y detectores de calor para una detección más precisa y sin necesidad de reemplazar componentes ante una activación.
- Boquillas Modernas de Cobertura por Área**  
Cobertura por área, no por equipo. Simplificando el diseño, reduciendo el costo y incrementando flexibilidad.
- Recarga Rapida en Sitio**  
Recarga local rápida, sencilla y económica minimizando el tiempo sin protección ante una activación.
- Integración Total con el Edificio**  
Capacidad de transformar un sistema aislado en una capa integral de la estrategia de protección del recinto.
- Ecológico y sin Químicos Dañinos**  
Agentes completamente no tóxicos y ambientalmente amigables para proteger sin comprometer la salud del personal ni el entorno.

## SI ALGUNA CASILLA ESTÁ SIN MARCAR

Tu cocina tiene una brecha de protección — y posiblemente un sistema desactualizado. Cada componente faltante no solo representa un punto de vulnerabilidad, sino una señal de que tu sistema no está al nivel de los estándares modernos de protección.

## La Solución Correcta y Moderna Para Tu Cocina.

Cada instalación es diferente. El perfil de protección correcto depende de la configuración de los equipos, el diseño del espacio, el apetito de riesgo del cliente, los requisitos normativos locales y la estructura de presupuesto.

Boal Systems se especializa en diseñar soluciones completas e integradas de protección contra incendios para espacios de misión crítica. Representamos fabricantes de primera clase con importantes ventajas técnicas y comerciales para adaptarnos eficientemente a las necesidades de cada proyecto.

No vendemos productos. Diseñamos sistemas integrales de protección.

### CONTACTANOS



**[www.boalsystem.com](http://www.boalsystem.com)**

Visita nuestra web para más información sobre nuestras soluciones.



**[ventas@boalsystem.com](mailto:ventas@boalsystem.com)**

Escríbenos con tus consultas técnicas o para registrarte como integrador.



**+1 (305) 722 5234**

Estamos aquí para atenderte, llámanos con tus consultas o dudas.



**Fort Lauderdale, Florida**

Atendiendo América Latina y el Caribe

## BOAL SYSTEMS INC.

Especialistas en Protección contra Incendios para Infraestructura Crítica.