

## SISTEMA DE EXTINCIÓN EN COCINAS

El motivo de esta circular es intentar resolver las dudas referentes al diseño que la normativa vigente establece para sistemas de extinción automáticos en cocinas.

Lo cierto es que estos sistemas han estado un tanto faltos de normativas obligatorias de diseño hasta que, desde diciembre de 2012, el DB-SI incorporó en sus comentarios unas indicaciones al respecto. Estas indicaciones derivan de un documento técnico elaborado por TECNIFUEGO, el cual adjunto.

Normalmente dicho documento se interpreta, de forma equivocada, como una recomendación, pero, en temas de seguridad y a la hora de entregar una instalación y la responsabilidad del titular de la misma, **nosotros siempre adoptaremos la decisión más conservadora con objeto de evitar problemas futuros ante un hipotético siniestro**. Al fin y al cabo, si lo han escrito e incluido es por algo. En el mencionado, entre otros, se especifica (pág. 4): <<(...) no se permitirán aquellos sistemas en los que la detección y/o activación se realice por efecto del calor producido por el fuego sobre bulbos térmicos, fusibles térmicos u otros elementos de naturaleza análoga(...)>>.

Obviamente, esto convierte en obsoletos los sistemas que estábamos acostumbrados a ver y que contenían difusores termofusibles, pasando a sistemas consistentes en central vinculada a electroválvula de gas (para su corte) + extintor + línea de detección + línea de tuberías con difusores (incluyendo zona de cocción, filtros y conducto de evacuación de humos), los cuales pueden tener costos de en torno al doble que los anteriores "hoy obsoletos".

Así, esperando haber resuelto tus dudas me despido quedando a tu disposición para cuantas dudas adicionales te surjan,