



Sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales

Requisitos de diseño y ensayo

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico CTN 23 *Seguridad contra incendios*, cuya secretaría desempeña TECNIFUEGO - AESPI.



EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE 23510



UNE 23510

Sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales
Requisitos de diseño y ensayo

Fire extinguishing systems in commercial kitchens. Design and test requirements.

Systèmes d'extinction d'incendie dans les cuisines commerciales. Exigences de conception et d'essais.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE 23510

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org
Depósito legal: M 21667:2017

© UNE 2017
Publicado por AENOR INTERNACIONAL S.A.U. bajo licencia de la Asociación Española de Normalización.
Reproducción prohibida



Comprar

Índice

0	Introducción.....	5
1	Objeto y campo de aplicación.....	5
2	Normas para consulta.....	6
3	Términos y definiciones.....	6
4	Diseño.....	7
5	Requisitos del sistema.....	8
5.1	General.....	8
5.2	Activación del sistema.....	8
5.3	Ubicación de componentes del sistema.....	9
5.3.1	Almacenamiento del agente extintor.....	9
5.3.2	Difusores de descarga.....	10
5.3.3	Requisitos especiales.....	10
6	Componentes.....	10
6.1	Difusores de descarga.....	10
6.2	Tubería y accesorios.....	11
6.3	Agente extintor.....	11
7	Puesta en marcha y mantenimiento de las instalaciones.....	11
8	Métodos de ensayo.....	11
8.1	Ensayos de extinción de aparatos de cocina.....	12
8.1.1	Generalidades.....	12
8.1.2	Ensayo de extinción sobre freidoras.....	14
8.1.3	Plancha.....	15
8.1.4	Hornilla.....	16
8.1.5	Parrilla de gas.....	17
8.1.6	Parrilla eléctrica.....	17
8.1.7	Parrilla de piedra volcánica, piedra pómez o piedra artificial.....	18
8.1.8	Parrilla de carbón vegetal.....	18
8.1.9	Parrilla de madera.....	19
8.1.10	Parrilla vertical.....	19
8.1.11	Parrilla de cadena.....	20
8.1.12	Wok.....	20
8.2	Ensayos de salpicadura.....	21
8.2.1	Generalidades.....	21
8.2.2	Ensayo de salpicadura en extinción sobre freidora.....	22
8.2.3	Ensayo de salpicadura a temperatura de cocción sobre freidora.....	23
8.2.4	Ensayo de salpicadura en extinción sobre hornilla.....	23
8.2.5	Ensayo de salpicadura a temperatura de cocción sobre hornilla.....	24
8.2.6	Ensayo de salpicadura en extinción sobre wok.....	25
8.2.7	Ensayo de salpicadura a temperatura de cocción sobre wok.....	25
8.3	Ensayos de extinción de campana y conducto (escala completa).....	26
8.3.1	Generalidades.....	26
8.3.2	Riesgo ensayado.....	27
8.3.3	Combustible.....	30
8.3.4	Secuencia de actuación.....	30
8.4	Ensayos de extinción de plenum.....	31
8.4.1	Generalidades.....	31
8.4.2	Riesgo ensayado.....	32



8.4.3	Combustible.....	32
8.4.4	Secuencia de actuación.....	32
9	Informe de ensayo.....	33
10	Seguridad para las personas	33
10.1	Generalidades.....	33
10.2	Riesgos para el personal	34
10.2.1	Del propio agente extintor	34
10.2.2	Ruido.....	34
10.2.3	Turbulencias	35
10.2.4	Sobrepresión.....	35
10.2.5	Otros efectos.....	35
10.3	Seguridad en zonas normalmente ocupadas.....	35
10.4	Seguridad frente a descargas electrostáticas.....	35
11	Bibliografía	35

1 Objeto y campo de aplicación

El objeto y campo de aplicación de esta norma es establecer los requisitos mínimos que se aplican al diseño, instalación, funcionamiento, prueba y mantenimiento de los sistemas fijos automáticos de extinción de incendios para la protección de cocinas entendidas como aquellas zonas que contienen elementos destinados a la preparación de alimentos y susceptibles de provocar ignición. La protección incluye tanto los aparatos de cocina como la campana, el plenum y los conductos de extracción.

Las cocinas de uso doméstico o los equipos de producción industrial de alimentos no son objeto de esta norma. Sin embargo, en determinadas condiciones de analogía podría utilizarse como referencia.

Así mismo, se incorporan los ensayos de extinción para verificar la eficacia de los sistemas fijos automáticos de extinción en hogares tipo que determinan los límites de aplicación de dichos sistemas.

2 Normas para consulta

No hay referencias directas a incluir en este capítulo.