

K FEUX D'HUILE ET DE GRAISSES DE CUISSON

DESCRIPTION DU SYSTÈME

Les systèmes SF/A et SF/P ont comme but la suppression d'un incendie en pulvérisant l'agent d'extinction dans les zones à risques telles que, les plenums, les surfaces de cuisson produisant de la vapeur grasseuse ainsi que les conduits d'évacuation.

Lorsque l'agent liquide est déchargé, celui-ci réagit sur les surfaces, où l'on retrouve des graisses à haute température, engendrant un effet de refroidissement ainsi que de saponification. L'agent de suppression est entreposé dans un ou plusieurs réservoirs et la quantité requise est définie par l'évaluation de plusieurs paramètres associés au risque à protéger.

Ces systèmes sont régis sous les normes NFPA 96 ainsi que NFPA 17A.

MÉTHODE DE SUPPRESSION

Outre l'effet de refroidissement, la saponification se définit par la formation d'une couche de mousse, semblable à du savon, recouvrant la surface de la graisse impliquée dans l'incendie. Cette couche agit comme isolant entre cette graisse et l'atmosphère, aidant à prévenir la ré-ignition de l'incendie ainsi que la continuité de l'émission de vapeurs grasseuses.

FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Suite à la détection d'une chaleur excessive via des dispositifs de détection mécanique, électrique, pneumatique ou via un déclencheur manuel, le déclenchement de l'agent de suppression sera engendré par le mécanisme de relâche du système. Un panneau de relâche sera requis lorsque la détection est électrique.

L'agent de suppression sera alors propulsé des cylindres jusqu'aux buses à travers un réseau de canalisation fixe. La pression servant à cette distribution sera soit; stockée à même les cylindres (pression permanente) dans le cas des systèmes SF/P, ou par l'entreprise de cartouches (pression auxiliaire) en ce qui concerne les systèmes SF/A. Suite au déclenchement du système, un signal d'alarme doit être transmis au bâtiment.

Dans le cas des systèmes SF/A, le(s) cylindre(s), ainsi que le mécanisme d'activation, sont abrités dans des boîtiers en acier inoxydable offrant une harmonisation au niveau de la hotte de cuisson et des appareils. De plus, l'agent de suppression SF/A possède un PH neutre, ce qui minimise les dommages esthétiques suite à un déclenchement.

APPLICATIONS COURANTES

- Cuisines commerciales, institutionnelles, hôtelières, hospitalières ou de production
- Autres risques impliquant l'émanation de vapeurs grasseuses