

COSA OCCORRE SAPERE SULLA NUOVA NORMA EN 16282-7 PER LA PROTEZIONE ANTINCENDIO DELLE CUCINE

La nuova norma tecnica contribuisce ad un'armonizzazione delle leggi nel settore definendo una coerente classificazione dei pericoli, prove delle prestazioni e istruzioni per assistenza e manutenzione. La norma prescrive una più efficace protezione antincendio delle cucine commerciali nel settore della ristorazione, contribuendo ad una maggior sicurezza di persone, risorse e attività.



Scoprite come i sistemi di soppressione incendi per ristoranti ANSUL® affrontano i sei principali aspetti critici descritti dalla norma EN16282-7

#1

Prova dei sistemi antincendio basata sulle prestazioni con chiari protocolli di prova

I sistemi per ristoranti ANSUL sono testati da enti esterni, certificati secondo UL 300 e LPCB LPS1223 e omologati VdS. I protocolli di prova più severi come l'UL 300 includono una prova di pre-combustione e nebulizzazione di due minuti rispetto a metodi più indulgenti che prevedono prove di un minuto o non contemplano alcuna pre-combustione specifica



#2

Installazione da parte di tecnici certificati

Ogni tecnico deve essere munito di una tessera identificativa ANSUL a dimostrazione del completamento del training e della certificazione necessari per progettazione, installazione, messa in servizio, ricarica, assistenza e manutenzione dei sistemi per ristoranti ANSUL e di un registro degli interventi di assistenza (se disponibile)



#3

Considerazione dei possibili rischi posti da tutte le apparecchiature della cucina e delle situazioni di incendio

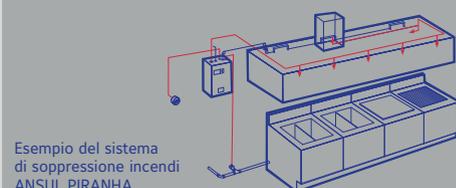
Le prove di prodotto ANSUL riguardano la maggior parte degli apparecchi che producono vapori grassi e i condotti di aspirazione



#4

Se un apparecchio sotto una cappa della cucina è protetto, tutti gli apparecchi identificati come pericolosi sotto la stessa cappa devono essere protetti

Le soluzioni ANSUL proteggono da più rischi con sistemi progettati in modo specifico per gli apparecchi e sovrapponibili



#5

Identificazione visibile delle apparecchiature conformi alla norma

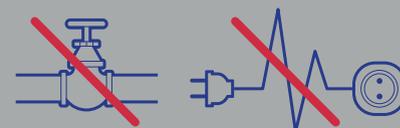
Applicare il logo ANSUL è un modo semplice per confermare il rispetto della norma EN 16282-7 poiché i sistemi R-102 e PIRANHA soddisfano tutti i requisiti



#6

Altre considerazioni importanti

I sistemi devono essere dotati di un rilevamento affidabile, idoneo all'industria della ristorazione, con interruzione automatica dell'alimentazione elettrica o di combustibile e di un registro per tenere traccia degli interventi di assistenza e manutenzione



Per maggiori informazioni su come i sistemi di soppressione incendi per ristoranti ANSUL rispettano la nuova norma tecnica EN:

www.ansul.com



¹NFU Mutual survey, febbraio 2014.

© 2018 Johnson Controls. Tutti i diritti riservati. F-2018008-00_IT

Nota: la versione ufficiale del presente documento è quella in lingua inglese. Se questo documento viene tradotto in una lingua diversa dall'inglese, in caso di discrepanza fra la versione in lingua inglese e la traduzione, farà fede la versione in lingua inglese.