

SYSTÈME CROCADE



Réservoir Crocade

Dans le cadre de la réglementation (article GC8 du règlement de sécurité dans les ERP) les îlots de cuisson dans les cuisines ouvertes doivent être équipés d'un dispositif d'extinction automatique adapté aux feux d'huile. Répondant à ce besoin le système crocade se compose d'un réservoir d'agent extincteur, de un à cinq fusibles thermiques (un par bac de friture) et de une à cinq buses en acier inoxydable alimentaire.

FONCTIONNEMENT

Les fusibles thermiques sont placés sur une chaîne tendue au dessus des bacs de friture. Le réservoir d'agent extincteur est équipé d'une tête de déclenchement double action, l'une commandée par la chaîne fusible, l'autre par une commande manuelle. Lors d'un départ de feu, sous l'effet de la température, la chaîne fusible se rompt et déclenche le réservoir d'agent extincteur. La commande manuelle permet de devancer l'action de la détection automatique. La mise sous pression du réservoir est réalisée par l'intermédiaire d'une cartouche de 80 g de CO2 percutée par la commande double action du réservoir. En option, il est possible d'ajouter un contact électrique qui, en cas de déclenchement, coupera la chauffe des bacs de friture.

AGENT EXTINCTEUR

Le réservoir de l'installation contient 9 Litres d'agent RC50 (solution d'acétate de potassium alimentaire, classe F – certifiée CE). Le RC50 forme à la surface de l'huile une mousse étanche, qui éteint le feu par isolement et refroidissement. Elle est imperméable aux vapeurs et aux liquides inflammables, et empêche le rallumage par effet de refroidissement.

COMPOSITION DES KITS

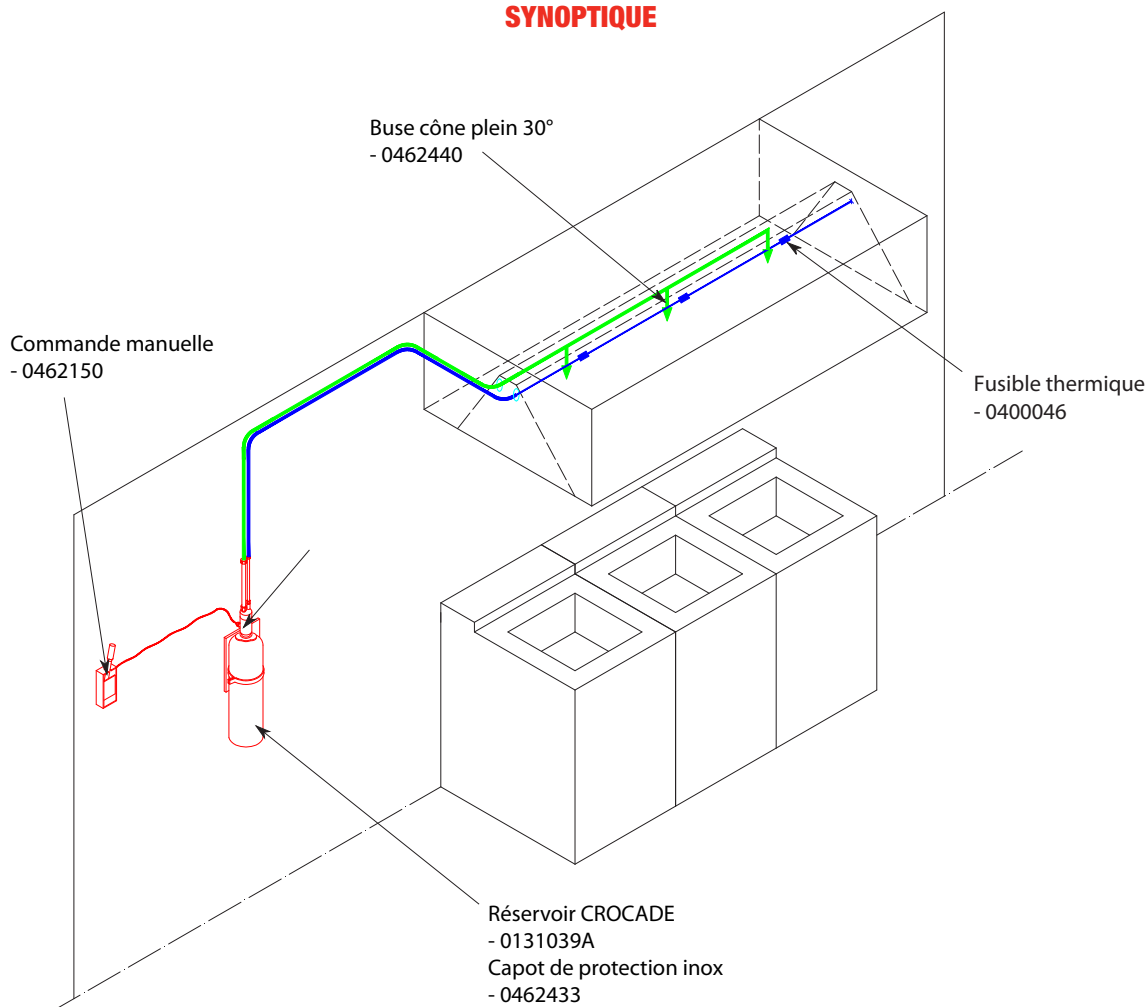
Le «kit Crocade» contient le réservoir extincteur, tous les éléments de tuyauteries (raccords, longueurs de tuyaux, coudes,...) et les buses nécessaires au montage du système Crocade (capot de protection ou contact électrique d'arrêt d'urgence optionnels). Un espace d'au moins 400 x 900 x 250 mm devra être prévu à proximité des friteuses pour l'installation du réservoir.

Article GC8 du règlement de sécurité dans les ERP : moyens d'extinction dans les grandes cuisines.

“Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile devront être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.”



SYNOPTIQUE



Référence	Désignation	Kit 1 Buse	Kit 2 Buses	Kit 3 Buses	Kit 4 Buses	Kit 5 Buses
0131039A	EXTINCT.EAU DFC9 CROCADE AVEC COMMANDE MANUELLE	1	1	1	1	1
0400046	FUSIBLE DETECTION (VERT) 110°C	1	2	3	4	5
0462440	BUSE CONE PLEIN F1/8 30° INOX AVEC BOUCHON HAUTE TEMPERATURE	1	2	3	4	5
-	ENSEMBLE DE TUYAUTERIE ET RACCORDS INOX					
-	ENSEMBLE CHAÎNE FUSIBLE INOX (câble, serre câble, esse, tendeur...)					

Kit Crocade - 1 buse	0461050
Kit Crocade - 2 buses	0461052
Kit Crocade - 3 buses	0461054
Kit Crocade - 4 buses	0461056
Kit Crocade - 5 buses	0461058
Capot de protection inox	0462433
Contact électrique d'arrêt d'urgence	0461016