

## ***Fuegos clase K***

La Nacional Fire Protection (N.F.P.A.) en la edición de la norma N.F.P.A 10 de 1998, modifica la de 1994 (utilizada en Chile para la NCh. 934 OF94) y define Un nuevo tipo de incendio, denominado Fuego Clase K (no está incorporado en La normativa Chilena); definiendo esta nueva clasificación como:

“Los incendios Clase K son incendios de electrodomésticos que involucran Combustibles para cocinar (aceites y grasas vegetales o animales)”.

Junto con eso, agrega un nuevo agente extintor específico para este tipo de Fuegos.

“Los extintores de incendio para protección de riesgos Clase K se deben Seleccionar entre los tipos específicamente listados y rotulados para usos en Incendios Clase K”.

El agente extintor para la Clase K es conocido como Extintor de Químico Húmedo, compuesto de agua y acetato de potasio, carbonato de potasio, Citrato de potasio o la combinación de éstos (son conductores eléctricos).

El agente extintor forma una capa de espuma que impide la reignición. El Contenido de agua ayuda a enfriar y reducir la temperatura de las grasas y de Los aceites calientes por debajo de su temperatura de auto ignición.

El agente extintor se descarga en forma de rocío fino sobre los artefactos de la Cocina, reduciendo la posibilidad de salpicar grasa o aceite caliente y no ofrece Los aceites calientes por debajo de su temperatura de auto ignición.

El agente extintor se descarga en forma de rocío fino sobre los artefactos de la Cocina, reduciendo la posibilidad de salpicar grasa o aceite caliente y no ofrece Riesgo de choque eléctrico para el operador.

Simbología, cuadrado negro, al interior sartén de color blanco.

Estudios de incendios en cocinas realizado por La Nacional Fire Protection (N.F.P.A.) indica que un 80% de los incendios en restaurantes se inician en las Cocinas, siendo alrededor del 60% producidos por fuegos Clase K.

En pocas palabras: Es aquel fuego que se produce y se desarrolla en los extractores y filtros de campanas de cocinas, donde se acumula la grasa y otros componentes combustibles que al alcanzar altas temperaturas produce

combustión espontánea. Su símbolo es un cuadrado de color negro con una K de color blanco en su interior.

## **EXTINTOR DE QUIMICO HUMEDO**

### **USO EXCLUSIVO DE COCINA**

- Recomendado para fuegos tipo "K", su componente es polvo mezclado con agua su función será absorber el calor y hacer una capa de espuma.

### **CARACTERISTICAS**

- Capacidades de 6 y 10 Lts.
- Cilindro fabricado en acero inoxidable
- Con sello protector del orificio de la boquilla para prevenir que se obstruya
- Listado po UL y ULC



### **Algunas simbologías sobre lo mismo:**

