

## NORMATIVAS SISTEMAS CONTRAINCENDIOS EN COCINAS

### LOCALES Y ZONAS COMERCIALES DE RIESGO ESPECIAL

#### DB SI Tabla 2.1

Los locales y zonas de riesgo especial integrados en los edificios se clasifican conforma a tres niveles: **1** grado alto **2** grado medio **3** grado bajo.

Se consideran de:

**Grado alto** Todas las cocinas con una potencia instalada superior a 50Kw.

**Grado medio** Las cocinas con una potencia superior a 30Kw, e inferior a 50Kw.

**Grado bajo** Las cocinas con una potencia superior a 20Kw, e inferior a 30 Kw.

Para la determinación de la potencia instalada sólo se considerarán los aparatos destinados a la preparación de alimentos. Las freidoras y sartenes se computarán a razón de 1 Kw. Por cada litro de capacidad, independientemente de la potencia que tengan. No es preciso considerar los calentaplatos, frigoríficos, lavavajillas, aparatos para hielo, campanas extractoras, abatidores, etc.

Las cocinas de potencia superior a 20 Kw. en instalaciones de uso Hospitalario o Residencial Público, o de 50 Kw en cualquier otro uso, deberán incorporar un sistema automático de extinción de incendio.

En los locales con aparatos de gas de circuito abierto no conducidos (de tipo A), excepto los aparatos de calefacción no conducidos, si la potencia excede de 30 Kw. (25.800 Kcal/h), el local debe disponer de un sistema de extracción mecánica de aire, que disponga de un sistema de corte de gas por fallo de la ventilación.

## NORMATIVES SISTEMES CONTRAINCENDIS EN CUINES

### LOCALS I ZONES COMERCIALS DE RISC ESPECIAL

#### DB SI Taula 2.1

Els locals i zones de risc especial integrats en els edificis es classifiquen segons tres nivells: **1** grau alt **2** grau mig **3** grau baix.

Es consideren de:

**Grau alt** Totes les cuines amb una potencia instalada superior a 50Kw.

**Grau mig** Les cuines amb una potencia superior a 30Kw, e inferior a 50Kw.

**Grau baix** Les cuines amb una potencia superior a 20Kw, e inferior a 30 Kw.

Per la determinació de la potencia instalada només es consideraran els aparells destinats a la preparació d'aliments. Les fregidores i paelles es computaran a raó de 1 Kw. Per cada litre de capacitat, independentment de la potencia que tinguin.

No es precís considerar els calentaplats, frigorífics, rentavaixelles, aparells per hiel, campanes extractores, abatidores, etc.

Les cuines de potencia superior a 20 Kw. en instal·lacions d'ús Hospitalari o Residencial Públic, o de 50 Kw en cualsevol altre ús, hauran d'incorporar un sistema automàtic de extinció d'incendi.

En els locals amb aparells de gas de circuit obert no conduits (de tipo A), excepte els aparells de calefacció no conduits, si la potencia excedeix de 30 Kw. (25.800 Kcal/h), el local haurà de disposar d'un sistema d'extracció mecànica d'aire, que disposi d'un sistema de tall de gas per fallo de la ventilació.