



**SOLUCIONES DE PROTECCIÓN  
CONTRA FUEGO PARA COCINAS**

**BROCHURE**

**[www.fitflow.com](http://www.fitflow.com)**

# ¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una empresa regional líder en soluciones de protección contra fuego con más de 18 años de experiencia.

Contamos con presencia en 6 países: Chile, Perú, Argentina, Ecuador, Uruguay y Bolivia.



# NUESTRA FILOSOFÍA

## Misión

Salvar vidas y proteger el patrimonio:

- Agregando valor a nuestros clientes, proveedores y socios estratégicos.
- Asesorándolos con profesionales calificados y comprometidos con la calidad.
- Aportando integralidad con soluciones eficientes.

## Visión

Ser la opción preferida en soluciones contra incendios y seguridad de Latinoamérica

## Nuestros valores



Innovación



Respeto



Liderazgo



Compromiso



Enfoque al cliente

# SOLUCIONES PARA COCINA

---

SISTEMA ANSUL R - 102



EXTINTOR K-GUARD



SISTEMA ANSUL PIRANHA



EXTINTORES



DETECCIÓN DE GAS



FIREDETEC



# SISTEMA DE PROTECCIÓN PARA COCINAS ANSUL R-102

ANSUL R-102 es un **sistema fijo automático** prediseñado para detectar y suprimir incendios en diversos tipos de equipos de cocción, campanas de extracción y ductos de forma rápida fiable.

## Características

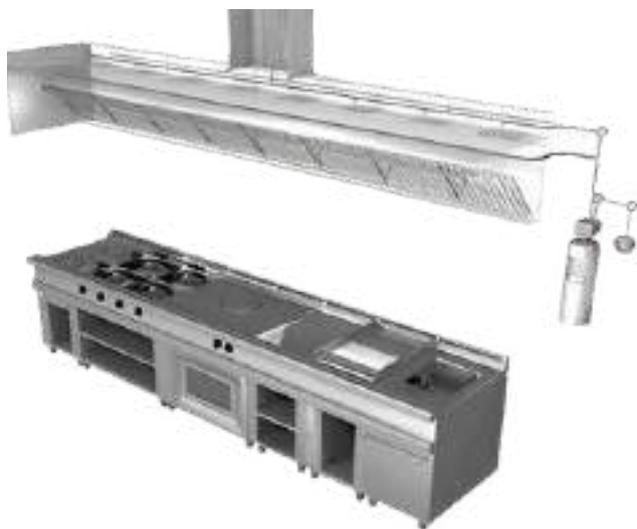
- ✓ **Sistema mecánico de actuación automática**, complementado con un actuador manual remoto.
- ✓ Sistema de **presurización externa** mediante cápsula de gas propulsor que garantiza en todo momento contar con la presión de trabajo requerida en caso de descarga.
- ✓ Suprime rápidamente el fuego por **pulverización de químico líquido a base de acetato de potasio** (agente Ansulex de pH bajo).
- ✓ Agente extintor líquido ANSULEX almacenado en **tanques de acero inoxidable al interior de un gabinete**.
- ✓ Cumple con múltiples aprobaciones globales de terceros. El sistema está listado por **UL/ULC**, tiene **marca CE**, está aprobado por el **registro Loyd** y cumple con los requisitos **NFPA96 y 17A**, entre muchas otras aprobaciones.



# SISTEMA DE PROTECCIÓN PARA COCINAS ANSUL R-102

## Componentes

- ✓ **Cañería de distribución** de agente de acero inoxidable y **boquillas de descarga** de protección específica según riesgo.
- ✓ **Equipos auxiliares:** corte de suministros (gas y/o electricidad) y conexión a panel alarma.
- ✓ **Detección térmica** mediante fusibles metálicos.
- ✓ **Sistema de accionamiento manual.**



## AGENTE EXTINTOR

Es una **solución acuosa a base de acetato de potasio** que actúa enfriando las superficies calientes, sofocando las llamas y creando una capa de espuma al reaccionar con la grasa caliente (saponificación). Dicha capa actúa como aislante entre la grasa caliente y la atmósfera, evitando el escape de vapores inflamables y la reignición.

### Características

- ✓ Mezcla de sales orgánicas y agua.
- ✓ 12 años de vida útil.
- ✓ Temperatura de almacenamiento: -40°C a 54°C.
- ✓ Temperatura de funcionamiento: 0°C a 54°C.
- ✓ Bajo pH.





# SISTEMA DE PROTECCIÓN DE COCINAS ANSUL R-102

## Funcionamiento del sistema

01

**AL INICIARSE UN INCENDIO**

En el área protegida, los detectores (fusibles metálicos), sensibles al calor, activan el sistema frente a un aumento inusual de temperatura.

02

**EL SUMINISTRO DE ENERGÍA**

El gas o electricidad de los equipos de cocción son interrumpidos automáticamente.

03

**EL AGENTE EXTINTOR DE FUEGO**

En simultáneo, se descarga en el interior del pleno de campana, ductos de extracción y sobre los equipos de cocción.

04

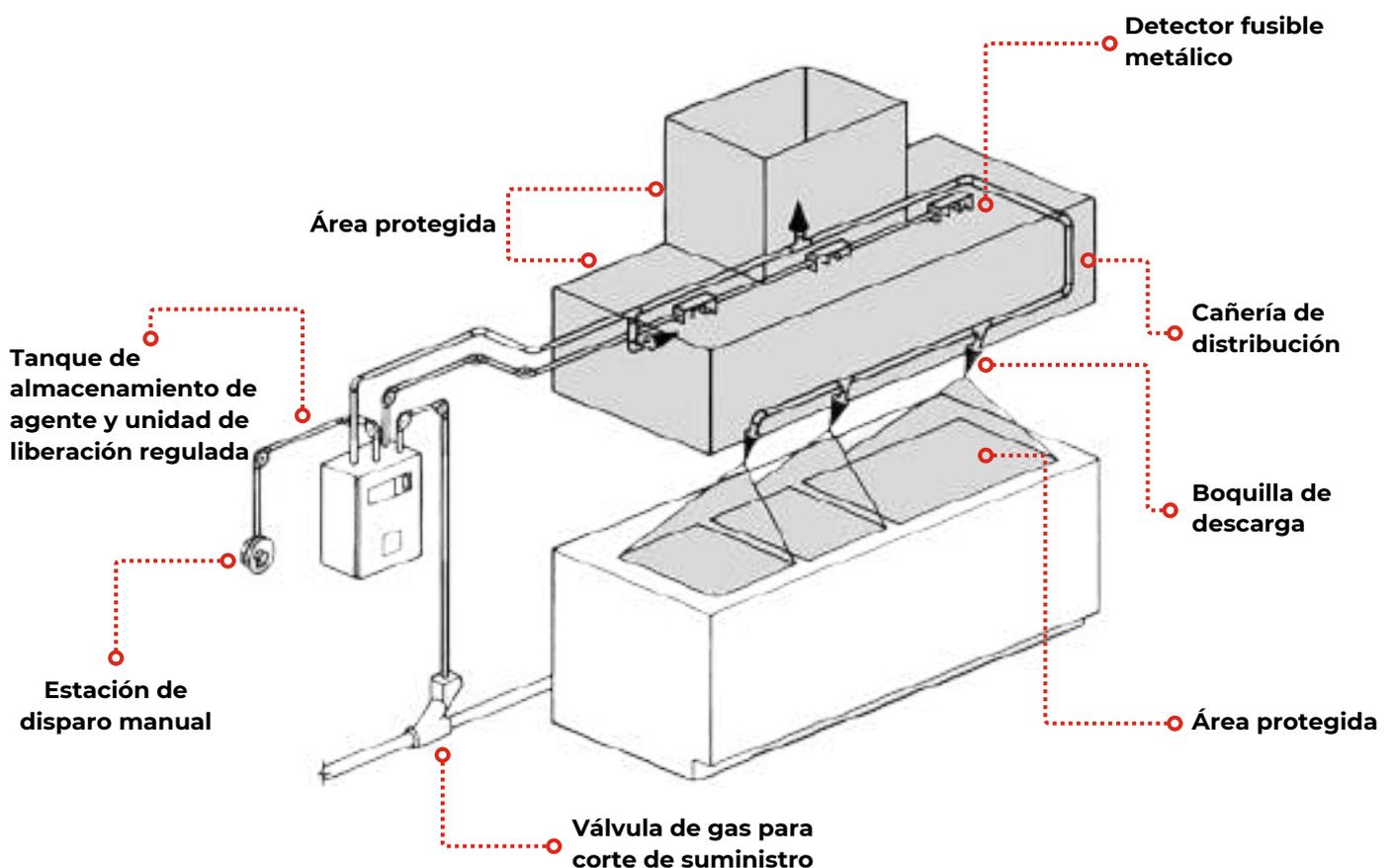
**EL AGENTE Y GRASA**

El agente extintor reacciona químicamente al contacto con aceites y grasas formando una espuma que sella temporalmente los vapores de combustión y evita la reignición. Este sello no se debe alterar hasta comprobar la supresión del fuego y descenso de temperatura.



# SISTEMA DE PRE INGENIERÍA

- ✓ Sistema desarrollado y aprobado por UL (estándar UL300) para brindar protección contra incendio, protegiendo de forma simultánea y automática los equipos de cocción, los plenos de campanas y ductos de extracción en cocinas profesionales.
- ✓ Calculado en base a parámetros establecidos por el fabricante y respaldado a través de memoria de diseño por software ANSUL.



# SISTEMA ANSUL PIRANHA PARA COCINAS

El sistema de supresión de incendios para restaurantes ANSUL PIRANHA es un sistema híbrido que emplea los mejores atributos de extinción de incendios de dos agentes: **la rápida extinción de llamas y el poder de protección del químico líquido PRX**, junto con la capacidad de enfriamiento rápido del agua. Requiere conexión a toma de agua con una presión mínima de 2.3 bar (33 psi) en cada punto de conexión de un tanque de agente PIRANHA.

## Beneficios

- ✓ Rendimiento inigualable. El **único sistema de doble cobertura (químico líquido + agua) del mercado** a comparación con los sistemas convencionales de un solo agente.
- ✓ **Mayor capacidad de enfriamiento de aceites de cocción** que los sistemas convencionales de un solo agente.
- ✓ Sistema de **presurización externa mediante cápsula de gas propulsor** que garantiza su funcionamiento fiable.
- ✓ **Eficaz.** Se requieren menos tanques de almacenamiento de agente y de menor tamaño por sistema.
- ✓ Cumple con múltiples aprobaciones globales. El sistema está **listado por UL/ULC, marcado CE y aprobado por ASSE, LPCB e IAMPO.**





## EXTINTORES

---

- ✓ Gran capacidad de extinción.
- ✓ Diseñados para tener una larga vida útil.
- ✓ Equipos fiables y fáciles de usar.
- ✓ Multiplicidad de agentes, entre ellos, CO2 y polvo químico seco multipropósito.
- ✓ 6 años de garantía (línea Sentry y rodantes).
- ✓ Cobertura para riesgos tipo A, B, C, D y K.

### Contamos con:

- **Extintores portátiles de presurización externa**, operados por cartucho y diseñados para entornos de alto riesgo y ambientes agresivos.
- **Extintores portátiles de presurización interna** diseñados para riesgos leves y ordinarios.
- **Extintores rodantes** diseñados para proteger áreas con potencial de incendios a gran escala permanentemente, ofrecen alta movilidad y puedan ser usados por una sola persona.



# EXTINTOR K - GUARD

Extintor portátil diseñado específicamente para combatir incendios en cocinas (fuegos clase K), que involucren aceites de cocción y grasas animales o vegetales en procesos de cocción de alimentos

## Características

- ✓ **Operación y mantenimiento simples.** El diseño incluye activación con agarre de presión, válvulas cromadas e instrucciones claras en una placa de aluminio grabada.
- ✓ Boquilla ergonómica para control preciso del fuego.
- ✓ Recargable.



# DETECCIÓN DE GASES

Estos dispositivos monitorean continuamente el aire en busca de concentraciones de gases nocivos y explosivos, alertando de inmediato cuando se detectan niveles potencialmente peligrosos

## Beneficios

- ✓ **Prevención de Explosiones:** Detecta fugas de gas antes de que alcancen concentraciones peligrosas.
- ✓ **Respuesta Rápida:** Los sensores de gas pueden activar alarmas y cerrar automáticamente los suministros de gas, minimizando riesgos.
- ✓ **Protección Integral:** Complementa otros sistemas de prevención de incendios, como extintores y sistemas de supresión, ofreciendo una solución de seguridad más completa.
- ✓ **Cumplimiento Normativo:** Ayuda a cumplir con las normativas de seguridad, que en muchos lugares exigen sistemas de detección de gases en cocinas comerciales.



# RIESGOS COMPLEMENTARIOS

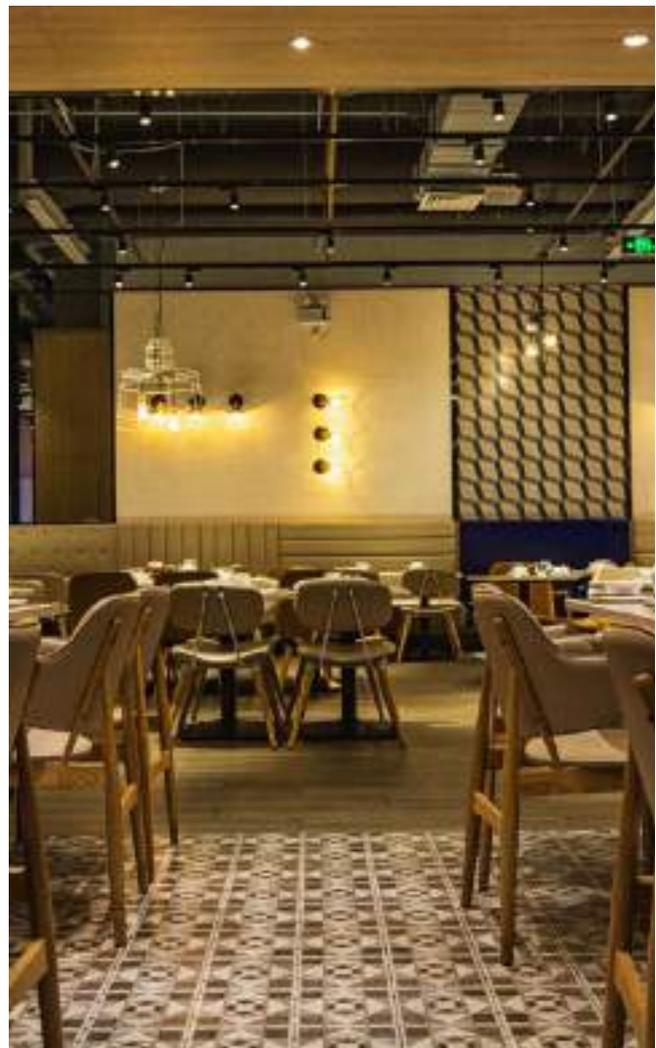
## FIREDETEC

- ✓ **Sistemas de supresión de incendio para tableros eléctricos.**
- ✓ **Detección rápida instalada al interior del tablero, más cerca de donde podría producirse un incendio.**
- ✓ **Sistemas aprobados por UL y FM (formato descarga indirecta)**



## SISTEMAS DE DETECCIÓN

- ✓ Convencional
- ✓ Direccional
- ✓ Gases
- ✓ Flama
- ✓ Aspiración temprana
- ✓ Haz de luz
- ✓ Lineal de calor



# NUESTRA PROPUESTA DE VALOR

---



## **INTEGRALIDAD**

Contamos con un amplio portafolio de productos y servicios para cubrir todas las necesidades de nuestros clientes en un solo lugar, FITFLOW



## **AMPLIO STOCK**

Contamos con stock permanente en todas las líneas de producto para atender requerimientos just in time.



## **FLEXIBILIDAD**

Nos adaptamos a la problemática y complejidad de nuestros clientes proponiendo soluciones y alternativas eficientes



## **ASESORÍA PERSONALIZADA**

Contamos con ingenieros especialistas en protección contra incendio, calificados para aplicaciones en diversas zonas geográficas



## **PRODUCTOS CERTIFICADOS**

Nuestras soluciones manejan productos certificados por UL y/o FM acorde a NFPA que garantiza su efectividad y eficacia.



## **CAPACITACIONES**

Fitflow Fire School es nuestro programa de capacitaciones especializado en protección contra incendios

 **PERÚ**

(+51 1) 252-2222

Calle 1 Mz. X Lt. 6  
Villa El Salvador  
Lima - Perú

[info@fitflow.com.pe](mailto:info@fitflow.com.pe)

RUC: 20535640891  
FITFLOW SUPPLY S.R.L.

 **CHILE**

(+56 2) 2706-6920

Fresia 9243 - 9263  
Quilicura  
Santiago de Chile

[info@fitflow.cl](mailto:info@fitflow.cl)

RUT: 76.652.750-7  
FITFLOW CHILE L.T.D.A

 **ARGENTINA**

(+54) 4461-5076

Cnel. Lezica 2768  
San Justo,  
Buenos Aires

[info@canosider.com](mailto:info@canosider.com)

 **ECUADOR**

(+511) 252-2222

Calle 12 de Octubre 2648  
Pichincha  
Quito

[info@fitflow.com.ec](mailto:info@fitflow.com.ec)

RUT: 1792892538001  
FITFLOW ECUADOR S.A.

 **URUGUAY**

(+568) 2614-1089

Av. Italia 5065  
Montevideo  
Uruguay

[info@fitflow.uy](mailto:info@fitflow.uy)

RUT: 218640510014  
FITFLOW URUGUAY S.A.

 **BOLIVIA**

(+51 1) 252-2222

Santa Cruz,  
Bolivia

[info@fitflow.com.pe](mailto:info@fitflow.com.pe)