

**JORNADAS
TÉCNICAS
SIGUR**

**LA SEGURIDAD
ACTIVA EN LA
PROTECCIÓN
CONTRA
INCENDIOS:
NOVEDADES
NORMATIVAS
CON EL RIPCI
COMO
PROTAGONISTA**

UNE 23510:

Protección en Cocinas Comerciales

Contenido

- Riesgo de incendio.
- Justificación del trabajo de normalización.
- Antecedentes y desarrollo.
- Campo de aplicación – qué incluye y qué no incluye.
- Planteamiento de la protección.
- Situación reglamentaria y prevision.

Riesgo de incendio.

- Riesgo asociado a las altas temperaturas y grasas y aceites involucrados en la actividad habitual.
- Diferentes estadísticas muestran la prevalencia de los fuegos en cocinas en incendios de hoteles y restaurantes.
- Potencial de propagación en la estancia y fuera de ella (incluyendo conductos extracción).

Justificación del trabajo de normalización

- Existen diferentes tecnologías utilizadas en la protección de cocinas.
- No hay un criterio unificado de protección, lo que introduce variabilidad y selección por precio y no por prestaciones.
- La reglamentación exige la protección en determinadas circunstancias pero no hay una norma a la que hacer referencia.

Justificación del trabajo de normalización

- Establecer un criterio de diseño básico para la protección de cocinas.
- Incrementar la seguridad contra incendios en este ámbito.
- Seguir un criterio unificado independientemente de la tecnología utilizada.
- Por definición todos los sistemas que cumplan una norma son equivalentes como sistemas de extinción.

Antecedentes y desarrollo

- Tradicionalmente las cocinas se han protegido dentro del marco voluntario.
- 2006: El CTE exige la protección de cocinas en función de la potencia y el uso.
- 2011: Tecnifuego publica su documento de recomendaciones para protección de cocinas. Se referencia dentro de los comentarios del CTE DB SI.
- 2012: Tecnifuego empieza a adaptar el documento de recomendaciones a un formato de norma para ofrecerlo a AENOR como punto de partida.
- 2013: Se incorporan los diferentes grupos dentro del CTN23 en la redacción de la norma.
- 2017: Publicación de la norma.

Campo de aplicación – qué incluye

- Elementos de cocción en cocinas comerciales (en contraposición a domésticas o industriales)
- Se plantea como una norma de aplicación.
- Requisitos mínimos de diseño, instalación, funcionamiento, prueba y mantenimiento.
- Describe pruebas de verificación de eficacia (ensayos de extinción)

Campo de aplicación – qué NO incluye

- No entra en el detalle de los sistemas ni de sus componentes.
- No es una guía para seleccionar sistemas.
- No cubre la protección de la estancia de la cocina.
- No realiza un análisis de riesgo global.

Planteamiento de protección

- La norma considera como riesgos a proteger:
 - Numerosos aparatos de cocción.
 - Campanas de cocina.
 - Plenums, filtros y conductos.
- Considera como unidad de protección la campana y todos los elementos asociados a ella.
- La activación del sistema de extinción debe ser simultánea en todos los elementos protegidos.

Planteamiento de protección

- El protocolo de pruebas está extraído de la norma ISO15371 y es equivalente a la guía UL300.
- Contempla activación automática y manual.
- La ubicación del agente extintor debe realizarse de modo que las valores y variaciones de temperatura no provoquen la degradación del agente extintor.

Situación reglamentaria y previsión.

- La norma aparece citada en CTE DBSI 1-2, en la parte de comentarios desde diciembre de 2017.
- CEN ha iniciado una actividad de normalización sobre cocinas que ha tomado la norma Española como documento de trabajo (CEN TC191 WG6).
- Se va a empezar a trabajar en normas de componentes para las tipologías que no cuentan con normas específicas.

**JORNADAS
TÉCNICAS
SIGUR**

**LA SEGURIDAD
ACTIVA EN LA
PROTECCIÓN
CONTRA
INCENDIOS:
NOVEDADES
NORMATIVAS
CON EL RIPCI
COMO
PROTAGONISTA**

UNE 23510:

Protección de Cocinas Comerciales.