NORMALIZACIÓN DE LA SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN COCINAS COMERCIALES

Chris Prideaux, responsable de ventas de Restaurant Systems ANSUL de Johnson Controls para Europa y África, y Jan Waldow, gerente de producto de Pre-Engineered Systems ANSUL de Johnson Controls para EMEA.

El fuego representa un riesgo importante para las cocinas comerciales, en especial en entornos de restaurantes y hoteles. Además de la amenaza potencial para la salud y la seguridad de los empleados, los incendios pueden afectar gravemente a los resultados del negocio. Por ejemplo, es bien conocido que el 80% de las empresas afectadas por el fuego nunca reabren o cierran en el plazo de 18 meses. Por lo tanto, es esencial la implantación de salvaguardas claras para garantizar la seguridad de personas y edificios y que las operaciones comerciales se interrumpan al mínimo.

Si bien ya existían normas para la protección de espacios de cocinas comerciales, solían transmitir una información conflictiva. Se está introduciendo una nueva norma europea, EN 16282-7, para contribuir a la armonización de la legislación en todo el ámbito del sector y la consolidación de la clasificación de riesgos, las pruebas de funcionamiento y las instrucciones de servicio y mantenimiento.

La parte siete de la norma EN 16282 es especialmente crucial para el diseño de sistemas fijos de extinción de incendios, ya que incluye directrices técnicas específicas para la cobertura de zonas, como cálculos de diseño, elementos filtrantes y entradas de aire. Además, al fomentar el uso de sistemas fijos de extinción de incendios de rendimiento comprobado y homologado de manera independiente, las nuevas directrices modificarán el funcionamiento del sector.

No todas las normas son iguales

La nueva norma EN 16282-7 entrará plenamente en vigor a finales de enero de 2018 y tendrá implicaciones a largo plazo en toda la Unión Europea. Aunque no sea un requisito legal, la norma EN 16282-7 es una regulación sin precedentes respecto a la protección de los espacios de cocina comerciales. Sustituirá normas locales, como la DIN 18869-6 de Alemania. Actualmente, las prácticas varían de un país a otro y esa falta de uniformidad hace que no se proteja contra todos los riesgos de igual manera. Los propietarios y operadores de cocinas comerciales pueden decidir la protección de solo algunos equipos, como las freidoras, y descuidar otros, básicamente por razones de costes.

La parte siete de la nueva norma implicará el uso de sistemas fijos de extinción de incendios y afectará a diseñadores, operadores y propietarios de cocinas comerciales. La norma, que se aplicará a los sistemas de ventilación de las cocinas comerciales, garantizará también la seguridad de las zonas circundantes.

Por otra parte, las directrices actualizadas difieren de modelos anteriores, ya que se evalúan los riesgos de incendio potenciales de todos los aparatos de cocción peligrosos, como las freidoras, las parrillas de carbón y las cocinas al descubierto. La norma EN 16282-7 es la única que recomienda realizar pruebas de funcionamiento a toda una serie de aparatos.

Además, la nueva norma exigirá informes sobre el alcance de las pruebas realizadas, para identificar aquellos aparatos que no se hayan comprobado de manera rápida y sencilla. Esto difiere de todos los protocolos de prueba anteriores, que normalmente se centraban solo en las freidoras y los sistemas de ventilación. Esta es una consideración crucial, ya que no todos los equipos de las cocinas comerciales funcionan igual y, por lo tanto, presentan riesgos de incendio distintos. Las directrices también proponen que las pruebas estén a cargo de terceros independientes para garantizar el trabajo seguro en las cocinas.

El impacto que se genera

El grado de percepción del riesgo de incendios en las cocinas comerciales varía mucho en los distintos países de la Unión Europea y en el sector de servicios de alimentación en general. La nueva norma busca elevar esa percepción para cerrar la brecha de conocimientos actual. A pesar de la amenaza que plantean los distintos aparatos, las cocinas no se diseñan siempre con la protección como factor prioritario. Dado que la mayoría de los diseñadores de cocinas no están especializados en la protección contra incendios, puede ser comprensible que no siempre le hayan dado la importancia que se merece. Aparte de eso, tradicionalmente los operadores y propietarios han primado la inversión en aparatos de cocina adicionales o de mayor rendimiento, o han preferido reducir costes en lugar de dar prioridad a los sistemas de extinción de incendios.

Si bien la aplicación de la nueva norma puede requerir mayores costes iniciales, las consecuencias de no contar con sistemas conformes pueden ser mucho peores para las empresas. Es muy posible que las aseguradoras adopten las nuevas directrices técnicas al definir las pólizas de las cocinas comerciales. Las condiciones de seguro de los equipos especiales, los bienes y la continuidad de la actividad podrían cambiar el futuro del sector. Por ejemplo, las compañías de seguros podrían negarse a cubrir los daños provocados por un incendio si el sistema de extinción de incendios incumpliera los términos de la norma. Las consecuencias de no recibir compensación por incendios en hoteles y cocinas comerciales pueden ser muy graves. Los costes por la interrupción de actividades pueden afectar gravemente a los ingresos y aumentar las primas de seguro.

Reducción de riesgos

Uno de los principales factores que es necesario tener en cuenta al evaluar los aparatos es el posible riesgo que plantean los vapores saturados de grasa. Dado que esto no forma parte de las prácticas actuales en las cocinas comerciales, existe una percepción escasa de dicho riesgo. Por lo tanto, es de vital importancia al realizar la evaluación de riesgos que el operador de la cocina tenga en cuenta todos los aparatos por igual, en especial cuando muchos de ellos emplean distintos tipos de fuentes de calor. Ciertos aparatos, como las parrillas, utilizan combustible natural y es imposible para los sistemas cortar la fuente de calor. Además, según la nueva norma, si un aparato situado bajo una campana extractora está protegido, se deben proteger todos los aparatos presentes en el mismo espacio de acuerdo con sus especificaciones concretas. Esto tiene un efecto ulterior en los sistemas de extinción de incendios, ya que solo serán viables aquellos cuya eficacia se haya comprobado con todos los aparatos.

Estas nuevas directrices podrían generar un gran impacto en el mercado, ya que subrayarán la importancia de sistemas comprobados por terceros. Las empresas de instalación y los fabricantes de sistemas de protección contra incendios se verán incitados a suministrar todos los detalles necesarios para la homologación, incluidos los de la fecha de

la última inspección y el alcance de las pruebas. Es más, solo los técnicos formados y certificados en fábrica podrán realizar las tareas de instalación y mantenimiento del sistema. De este modo se garantizará que los sistemas de extinción de incendios reciban inspección, servicio y mantenimiento adecuados de manera periódica, de acuerdo con las directrices del fabricante. El acceso a esa información mediante un registro conservado en la cocina también será crucial para demostrar cuando sea preciso que el espacio es seguro.

Sistemas adecuados para la protección de restaurantes
Existen soluciones de extinción de incendios que se pueden utilizar en cocinas comerciales que no solo cumplen las nuevas directrices, sino que también elevan el nivel general del sector. Los sistemas ANSUL R-102 y PIRANHA satisfacen las necesidades de propietarios y operadores de cocinas comerciales. Entre sus características destaca el sistema mecánico, que no requiere reserva en caso de incendio. Además, los dos sistemas están preconfigurados, es decir, no es necesario adaptarlos a los distintos tipos de riesgos y equipos. Por ejemplo, longitudes de tuberías máximas y mínimas o el uso de diversos tipos de boquillas en función del diseño de la cocina. Cabe destacar que los sistemas de extinción de incendios ANSUL no afectan a la configuración y la estética del diseño de la cocina y que, por lo tanto, su impacto es mínimo en el funcionamiento habitual de los restaurantes.

Los sistemas de extinción de incendios ANSUL también están homologados mediante la norma de prueba UL 300; la única norma que exige pruebas de funcionamiento de varios aparatos. Además, se han comprobado en condiciones como las de tiempos de prequemado más dilatados y temperaturas más elevadas durante periodos prolongados.

Para los propietarios y operadores que deseen tener la certeza de que sus soluciones de extinción de incendios son eficaces, la nueva norma también recomienda que los técnicos que trabajen en el sistema estén completamente formados y certificados por el fabricante original. Por lo tanto, es de suma importancia que los técnicos en extinción de incendios encargados del diseño, la instalación y el mantenimiento de los sistemas puedan acreditar su formación mediante documentos actualizados. Los distribuidores autorizados de ANSUL reciben tarjetas de identificación para todos los técnicos formados y certificados, lo cual facilita el cumplimiento de las normas y los requisitos de capacitación más rigurosos.

Además, una red de asociados autorizados, formados en instalación y mantenimiento, ofrecen orientación imparcial acerca de la protección frente a diversos riesgos, como los de aparatos y conductos de extracción de humos.

El futuro de la extinción de incendios
La introducción de la nueva norma EN 16282 subraya la importancia de contar con el sistema de extinción de incendios adecuado. Además de garantizar la seguridad en las cocinas comerciales, aporta tranquilidad a los propietarios y operadores de cocinas. Aunque pueda ser elevada la inversión inicial para instalar un sistema de extinción de incendios eficaz que cumpla las nuevas directrices, el coste potencial de no contar con él puede ser muy superior. Por ejemplo, si se dispone de un sistema de extinción de incendios adecuado se pueden reducir los periodos de inactividad y la pérdida de ingresos, además de las primas de seguros.

La seguridad contra incendios sigue siendo un aspecto complicado en las cocinas comerciales, debido a la gran variedad de aparatos y sistemas de cocción que se utilizan en esos espacios reducidos. Es un gran reto cuando se trata de sofocar incendios e impedir que se reaviven. Por lo tanto, el uso de un sistema de extinción de incendios conforme con la norma EN 16282-7 garantiza la protección de las cocinas en casos de incendio.

Si se tiene en cuenta el renovado interés en la seguridad contra incendios, se prevé la continuación y crecimiento de la demanda de sistemas de extinción de incendios en las cocinas comerciales, que exigirá la oferta de sistemas y servicios comparables en todo el sector. Esto es muy probable, a medida que los propietarios de cocinas adquieran conciencia de los riesgos de no contar con una estrategia fiable y de las posibles consecuencias. El impacto de las nuevas directrices técnicas podría ser muy amplio y es posible que el sector de seguros adopte la iniciativa como una manera de impulsar un sistema estandarizado.

Información sobre ANSUL
ANSUL® es la marca de máxima calidad de Johnson Controls de productos para la extinción de incendios. La gama completa de productos especiales para protección contra el riesgo de incendios ANSUL incluye extintores de incendio y unidades de líneas manuales, sistemas prediseñados para restaurantes, vehículos y la industria, sofisticados sistemas de detección y supresión de incendios y una línea completa de productos químicos secos, espuma y agentes de extinción gaseosos. Los productos ANSUL se desarrollan y prueban en el ANSUL Fire Technology Center, una de las instalaciones de investigación y prueba contra incendios más amplias del mundo. Los productos ANSUL resuelven las necesidades de la industria y del comercio, incluidos mercados de alto riesgo como los de automoción, aeronáutica, minería, químicos y petroquímicos, de servicios públicos, de servicios de bomberos y de fabricación y procesamiento del metal. Para obtener más información, visite www.ansul.com.

Información sobre Johnson Controls
Johnson Controls es un líder tecnológico multisectorial de ámbito global que desarrolla una actividad diversificada y presta servicio a una gran variedad de clientes en más de 150 países. Nuestros 120.000 empleados diseñan edificios inteligentes, soluciones energéticamente eficientes, infraestructuras integradas y sistemas de transporte de última generación que se integran a la perfección para cumplir la promesa de crear ciudades y comunidades inteligentes. Nuestro compromiso se remonta a nuestros orígenes en 1885, con la invención del primer termostato eléctrico de ambiente. Tenemos el compromiso de contribuir al éxito de nuestros clientes y de generar mayor valor para nuestros accionistas mediante el enfoque estratégico en nuestras plataformas de crecimiento para edificios y energía. Si desea más información, visite http://www.johnsoncontrols.com o síganos en @johnsoncontrols en Twitter.