

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.



Servicios Valor