

WHDR™ Sistema de Supresión de Incendios para Cocinas.

WHDR™ Sistema de Supresión de Incendios para Cocinas

Para Aplicaciones de Cocina Comercial

Protección Automática las 24 Horas

El corazón y alma de todo establecimiento gastronómico es la cocina. Equipada con estufas, parrillas, freidoras y una gran variedad de otros equipos de cocción a alta temperatura, ningún otro entorno exige una protección contra incendios adecuada más que las modernas instalaciones de cocina actuales.

El sistema WHDR™ de Kidde Fire Systems está diseñado específicamente para las exigentes demandas que presentan las aplicaciones de cocina. Al ofrecer una de las configuraciones de sistema más flexibles de la industria, Kidde Fire Systems proporciona protección eficiente y económica para todo tipo de instalaciones de cocina y diseños. Con opciones de protección específicas por equipo y de cobertura superpuesta, nuestro enfoque personalizado se adapta a sus aplicaciones actuales y se ajusta fácilmente a futuros cambios en la línea de equipos.

Invertir en un sistema WHDR de Kidde Fire Systems permite algo más que el cumplimiento normativo para su negocio (UL 300, UL 1254, NFPA 96 y 17A); proporciona protección automática las 24 horas del día contra las consecuencias devastadoras del fuego.

¿Por qué elegir el sistema WHDR?

Económico. Sistema pre-ingenierizado rentable que simplifica el diseño y la instalación.

Fácil de mantener. Las inspecciones semestrales del sistema y el mantenimiento rutinario conforme a las regulaciones NFPA se realizan de manera rápida y eficiente por su distribuidor local de Kidde Fire Systems.

Protección comprobada. Brindando lo mejor en protección contra incendios en cocinas por más de 50 años, el sistema WHDR de Kidde Fire Systems es la elección de innumerables restaurantes e instalaciones de cocina en todo el mundo.

Soporte 24/7. Diseñado, instalado y atendido por nuestra red global de distribuidores de Kidde Fire Systems capacitados en fábrica.

Solución personalizada. El diseño e instalación del sistema son proporcionados por su distribuidor local, ofreciendo una solución superior conforme a código y adaptada a sus necesidades de protección contra incendios.

Diseño robusto. Cumple con los estrictos criterios de prueba de incendio UL 300, suprimiendo el incendio sin necesidad de agente secundario ni conexiones adicionales del sistema.

Confiable. Cada sistema WHDR está respaldado por la garantía de Kidde Fire Systems.

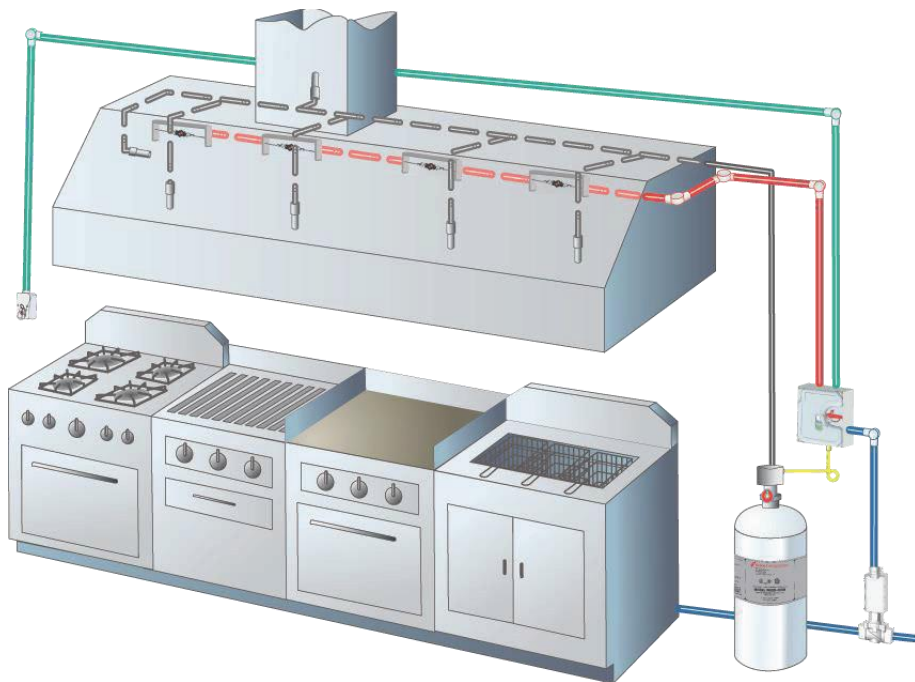


¿Cómo funcionan los sistemas de químico húmedo WHDR™?

1. El incendio es detectado por el enlace mecánico de Kidde Fire Systems, o por el Detect-A-Fire® (DAF) eléctrico, o el sistema es activado manualmente mediante una estación remota de accionamiento.
2. El Sistema de Control XV™ acciona simultáneamente hasta 20 contenedores presurizados de almacenamiento de agente, interrumpe las fuentes de combustible y energía de los equipos y activa la alarma contra incendios del edificio.
3. El agente químico húmedo APC de Kidde Fire Systems, diseñado específicamente para los desafíos que presentan el aceite y la grasa en un entorno de cocina, es impulsado a través de la tubería del sistema por el contenedor de presión almacenada.
4. El agente APC de Kidde Fire Systems se descarga a través de boquillas estratégicamente ubicadas que protegen la campana, el ducto y los equipos. El agente APC suprime rápidamente las llamas y forma una capa protectora que no solo extingue el incendio, sino que también previene la re-ignición.

Componentes del Sistema WHDR™:

- Sistema de Control XV
- Contenedor de Almacenamiento de Agente WHDR™
- Detectores de Termo-Bulbo, Enlace Fusible o DAF
- Liberación Manual Remota
- Válvula de Corte de Gas Mecánica o Eléctrica
- Boquillas de Descarga Personalizadas
- Agente Químico Húmedo APC



Clientes Protegidos:

- Restaurantes Casual y Familiares
- Cafeterías Corporativas
- Restaurantes Tipo Diner
- Instalaciones Educativas
- Cadenas de Comida Rápida
- Restaurantes de Alta Cocina
- Instalaciones de Salud
- Hoteles y Alojamiento
- Instalaciones Institucionales
- Cocinas Marinas
- Hogares Geriátricos
- Plazas de Comida en Centros Comerciales
- Estadios y Complejos Deportivos
- Supermercados y Tiendas de Comestibles.

Aplicaciones Protegidas:

- Campanas, Plenums y Filtros
- Ductos
- Freidoras
- Estufas
- Parrillas a Carbón
- Woks
- Planchas
- Salamandras
- Sartenes Basculantes
- y más...

Aprobaciones y Certificaciones:

- Listado UL/ULC conforme a UL 300 y UL 1254
- Cumple con NFPA 96 y 17A
- Departamento de Bomberos de NYC (COA #5946)
- Aprobado Tipo ABS
- Aprobado Tipo DNV
- Aprobado Tipo Lloyd's Register



400 Main Street, Ashland, MA 01721
www.kiddefenwal.com | 508.881.2000
Sell Sheet SSK-202

©2025 Kidde Fenwal, LLC | All rights reserved.