



## PROYECTO DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

ESCUELA N°161

### COCINA INDUSTRIAL

#### DOCUMENTO FINAL

REVISION No.	OBSERVACION	FECHA
00	Original	31/08/2021
01	Versión 01 - Situación actual y proyectada	04/10/2021
-	Documento Final – sin modificaciones a la Versión 01	14/10/2021
02	Actualización por ajuste de proyecto de Situación futura	19/12/2022
-	-	-

MONTEVIDEO  
DICIEMBRE 2022



## MEMORIA COCINA INDUSTRIAL

### REFERENCIA NORMATIVA:

El presente análisis ha sido realizado conforme al IT-38 vigente a la fecha.

### 1.- SITUACIÓN ACTUAL

#### DETERMINACIÓN DEL COEFICIENTE DE SUPRESIBILIDAD:

$Z = (AT_f \times 17,24) + (AT_c \times 5,55) + (AT_p \times 1,72)$ , correspondiéndose con lo siguiente:

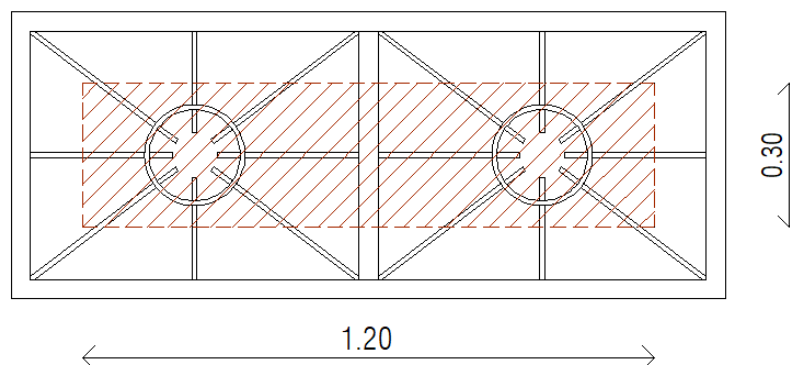
$AT_f$  = área de freidoras

$AT_c$  = cocinas de fuego abierto

$AT_p$  = planchas de cocción

Según se pudo constatar, en la cocina actualmente se encuentran dos hornos y dos cocinas de fuego abierto, alimentadas por garrafas de 13Kg. El acopio de garrafas es de 6 unidades en simultáneo.

Los hornos no se consideran para este cálculo, por tanto el esquema de cocina existente a considerar es el siguiente:



$$Z = 1,2 \times 0,3 \times 5,55 = 1,998 - (\text{redondeo: } 2)$$

Para un índice de supresibilidad menor o igual a 3, debe colocarse un dos extintores tipo ABC de 4Kg cada uno (puede ser sustituido por una unidad extintora tipo K de 6 Kg).

Los extintores deben encontrarse a no más de 5m de distancia de la campana, en lugar visible y accesible, y permanecer desobstruido de forma permanente.



## 2.- SITUACIÓN FUTURA

### DETERMINACIÓN DEL COEFICIENTE DE SUPRESIBILIDAD:

$Z = (AT_f \times 17,24) + (AT_c \times 5,55) + (AT_p \times 1,72)$ , correspondiéndose con lo siguiente:

$AT_f$  = área de freidoras

$AT_c$  = cocinas de fuego abierto

$AT_p$  = planchas de cocción

Según el proyecto ajustado, en la cocina a construir existirá únicamente cocinas de fuego abierto, alimentadas por gas por cañería. Un sector con tres hornallas (0.50 x 0.50 m cada una)

Los hornos no se consideran para este cálculo, por tanto el esquema de cocina existente a considerar es el siguiente:

$$Z = (3 \times 0,5 \times 0.50) \times 4.16 = (\text{redondeo: } 3.2)$$

Para este índice de supresibilidad debe colocarse un extintor tipo ABC de 4 Kg. Se entiende que el nivel de peligrosidad de la cocina es de difícil combate (punto 4.1.4 /G – IT38), El mismo debe posicionarse a no más de 5m de distancia de la campana, en lugar visible y accesible, y permanecer desobstruido de forma permanente.

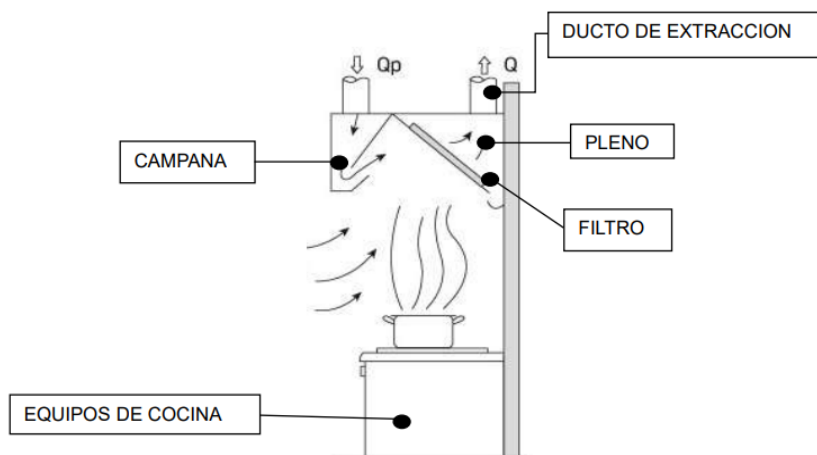
Se cualquier forma, en caso que durante el funcionamiento se entienda que en la cocina existan factores de riesgo mayores se debe colocar un extintor tipo K de 6 kg.

### CONCLUSIONES:

La campana existente no se ubica sobre el área de cocción, sino que se encuentra al centro de la cocina. El ducto existente tiene salida por cubierta, y no funciona la extracción.

Existe un segundo extractor ubicado en una abertura, que tampoco funciona.

A modo ilustrativo, el esquema de campana a considerar, tanto para la situación actual como para la situación futura, debe ser el siguiente:





CECILIA LANZ - ITAIRA PEREYRA  
arquitectas

Respecto a los extintores, se sugiere colocar el extintor tipo K en la cocina actual (no optar por la colocación de dos extintores tipo ABC de 4Kg cada uno), dado que, al momento de realizar las reformas edilicias, el mismo puede ser relocado en la nueva cocina.

En la nueva cocina se debe colocar un extintor tipo K.