



EXTINTOR DE ACETATO DE POTASIO (K - INCENDIOS DE COCINA)

El extintor de Acetato de Potasio está diseñado específicamente para la extinción de fuegos de clase K, que involucran aceites y grasas en cocinas industriales o comerciales. Su agente extintor actúa formando una espuma que sella la superficie del aceite caliente, evitando que el fuego se reavive.

Beneficios:

- Ideal para incendios en cocinas industriales y restaurantes.
- Forma una capa protectora que evita la reiniciación del fuego.
- No daña equipos de cocina ni deja residuos corrosivos.
- Seguro para su uso en entornos de preparación de alimentos.

- Agente extintor: Acetato de potasio.
- Clasificación de fuego: K.
- Capacidad: Disponible en 6 litros, 9 litros y más.
- Presión de operación: 10 a 12 bar.
- Material del cilindro: Acero inoxidable resistente a la corrosión.
- Sistema de descarga: Manguera con boquilla difusora especial.
- Temperatura de operación: 0°C a 50°C.
- Tiempo de descarga: 10 a 15 segundos.
- Certificaciones: Cumple con normativas internacionales para cocinas comerciales.

Recomendaciones de Uso y cuidado:

- Ubicar en cocinas industriales o lugares con alto riesgo de incendios por grasa.
- Verificar periódicamente el nivel de carga y operatividad.
- No usar en incendios de otro tipo (A, B, C).

• IMAGEN REFERENCIAL



JOSE LUIS GALAZARI GALLU
GERENTE
COMERCIO PERU FENIX E.I.R.L.
RUC 20606042150

