

Las industrias de alimentos tienen requerimientos sanitarios de limpieza diaria que utilizan grandes cantidades de agua caliente y productos químicos generando un ambiente corrosivo y mucho vapor de agua en algunos horarios. También cuentan con entretechos técnicos por donde pasan cañerías y cableados eléctricos, estos entretechos son poco transitados y con gran riesgo de incendio pero comúnmente se filtra vapor por cañerías pinchadas o desde las zonas productivas.

Parar un par de horas la producción por falsas alarmas puede generar pérdidas millonarias y desconfianza en los sistemas.

En la charla analizaremos las tecnologías útiles para detección de incendio en estos ambientes, los desafíos existentes para su instalación y algunas estrategias utilizadas para la verificación de las alarmas. La misma se va a realizar en varios años de experiencia práctica en donde hemos utilizado variedad de sensores (spot, vainas, aspiración, cables termofundente, detección por video) y distintas estrategias de lógica avanzada en conjunto con los protocolos de plan de emergencia de las industrias dentro de Uruguay.