

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 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.