



Firefly BakeScan™ e OvenGuard™

Soluções únicas para prevenção contra incêndios na indústria de alimentos assados



Por que a proteção é necessária

Produtos assados são expostos a altas temperaturas nos fornos. Levando em consideração que quase todos os produtos assados apresentam temperatura de ignição muito próxima a temperatura de operação dos fornos, sabemos que existe um risco constante e latente de incêndios.

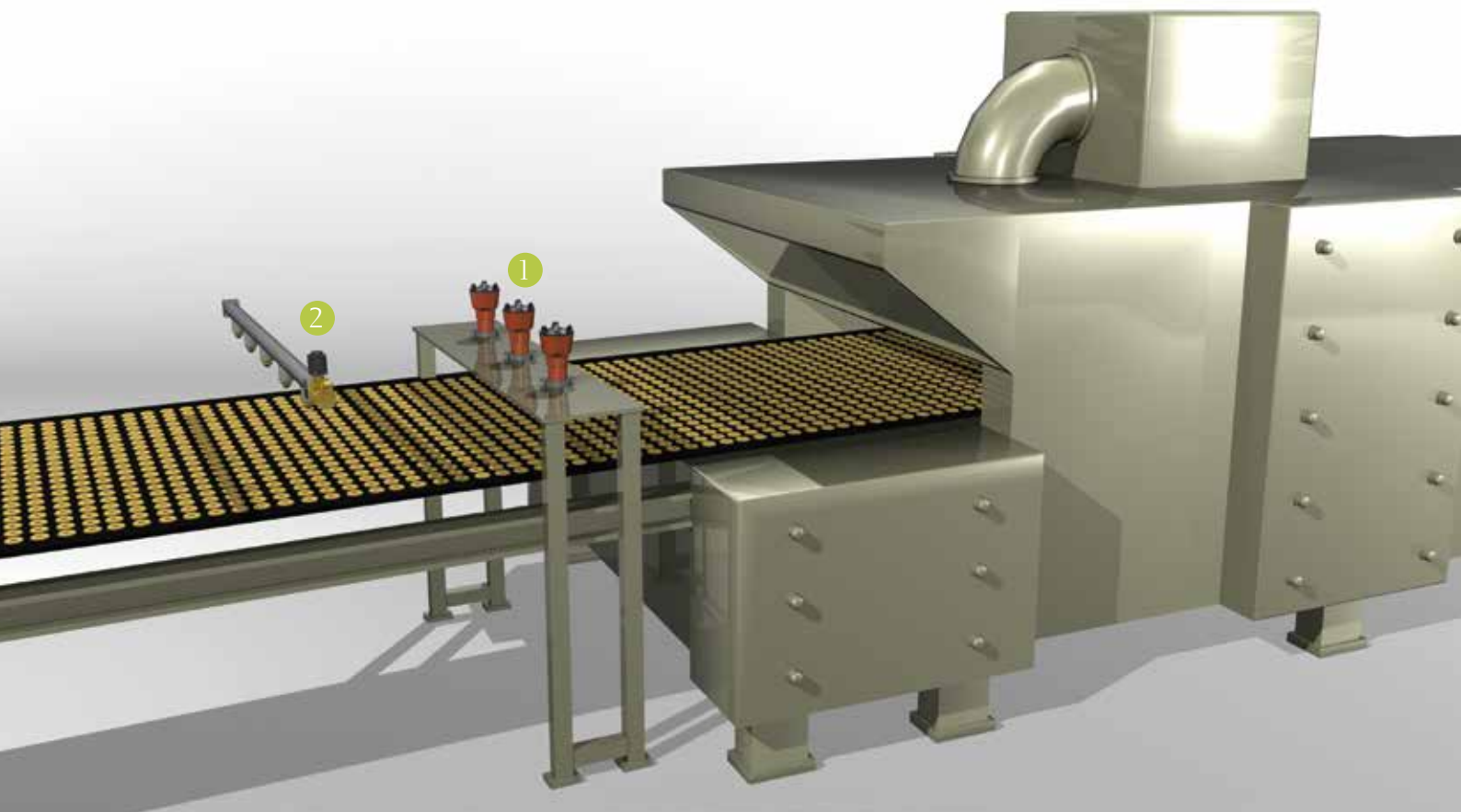
O risco aumenta devido a acumulação de gorduras, óleo, fragmentos e poeira, assim como possíveis falhas no controle de temperatura do forno e falta de manutenção. Isto pode gerar produtos assados superaquecidos ou chamas dentro e ao redor do forno, resultando em possíveis danos ao processo, assim como má qualidade do produto e possíveis incêndios na área de armazenagem.

Com a proteção do sistema Firefly as indústrias de alimentos assados podem aumentar consideravelmente o nível de segurança e ainda poupar

recursos financeiros, evitando tempo de produção parada por problemas relacionados a incêndios. Para tanto, basta descobrir e eliminar focos de incêndio no processo de produção.

Áreas com maior incidência de problemas

- Acumulação de gordura, óleo, fragmentos e poeira, combinada com um nível alto de oxigênio podem gerar um incêndio na saída do forno. O fogo pode facilmente alastrar-se através dos dutos e também para o resto do prédio.
- Produtos que param no forno devido a falhas.
- Produtos que estão em brasa ou em chamas podem criar problemas em fases posteriores do processo, por exemplo no resfriador ou na área de armazenagem.
- As correias transportadoras podem ser danificadas ao transportar material superaquecido.



Solução Firefly BakeScan™

Produtos em brasa, superaquecidos ou em chamas, são a primeira indicação de problemas no forno. A solução Firefly BakeScan™ foi projetada para detectar material superaquecido, em brasa ou em chamas, ao ser transportado para fora do forno na correia transportadora. Por exemplo, biscoitos, tortilhas, batata frita, pão ou cereais.

O sistema pode contar com supressão do fogo por nebulização de água. Ao utilizar a supressão por nebulização de água é possível continuar com a produção sem deformar a esteira e evitar aumento de temperatura na correia de resfriamento, evitando danos e altos custos com reposição.

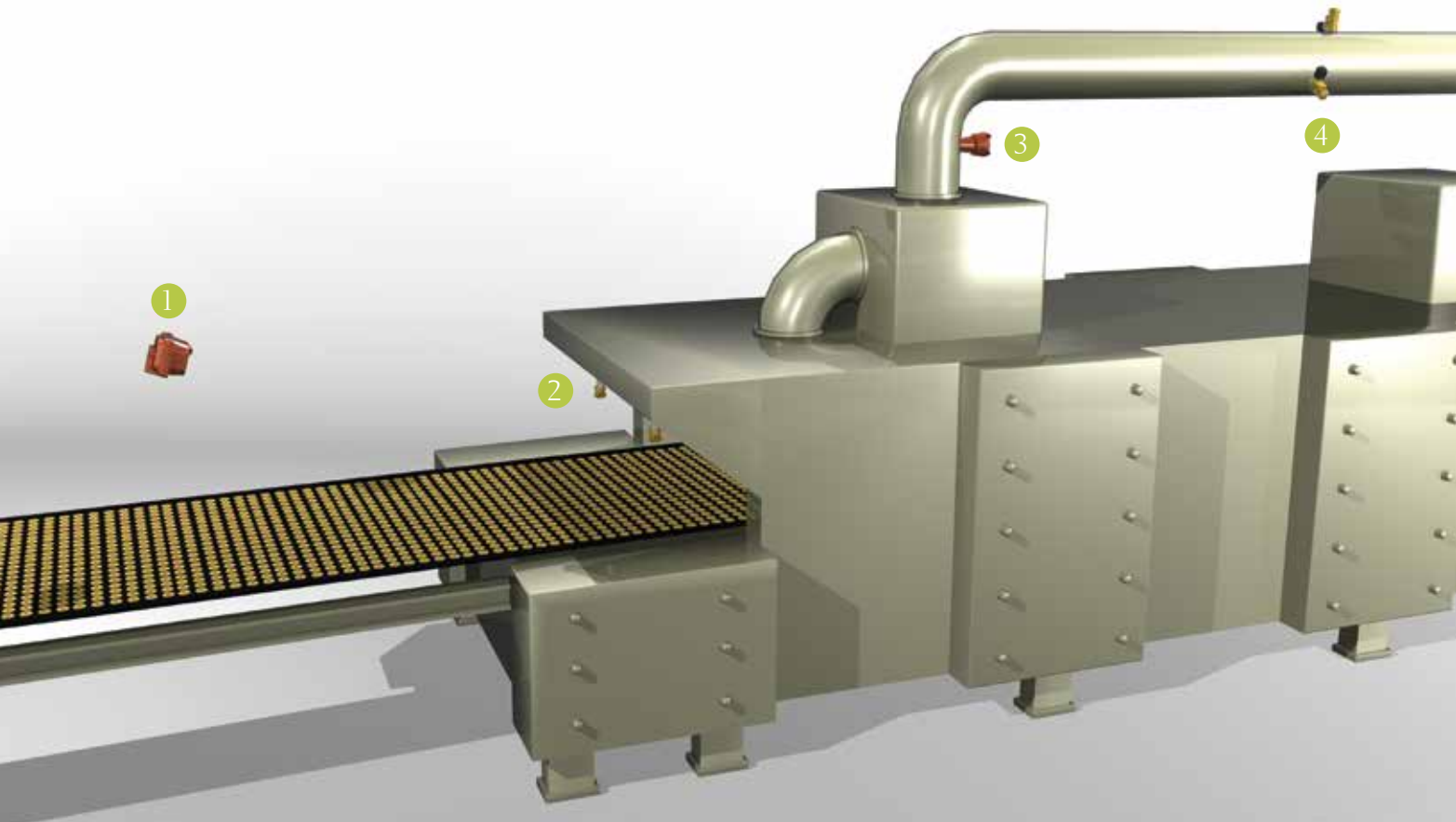
O Sistema Firefly BakeScan™ é extremamente flexível e pode ser adaptado a qualquer processo dentro da indústria de alimentos assados.

1 Detectores True IR patentados

Insensíveis a luz do dia. Detecta material superaquecido, em brasa ou em chamas, ao ser transportado para fora do forno.

2 Sistema de extinção com nebulização de água

Sistema de extinção extremamente rápido. Ativa a nebulização de água sobre a correia transportadora sem causar danos ao equipamento.



Solução Firefly OvenGuard™

A solução Firefly OvenGuard™ foi projetada para realizar a detecção e extinção no estágio inicial do fogo, tanto na saída do forno, como nos dutos de extração. Isto é possível devido ao sistema extremamente rápido de detecção e supressão. Para extinção, é possível utilizar a nebulização ou o sistema de “cone completo de água”, dependendo do desenho do sistema.

A solução Firefly OvenGuard™ é extremamente rápida e o sistema foi projetado para fornecer total prevenção contra incêndios, entretanto, causando o mínimo efeito sobre as máquinas e a produção. O sistema Firefly é flexível e possui uma variedade de produtos únicos que podem ser personalizadas para cada aplicação.

1 Detectores de Chamas Firefly

Os detectores de chamas contam com tecnologia de acionamento extremamente rápido, são imunes a distúrbios proporcionados pela área externa e foram projetados para os ambientes industriais mais agressivos.

2 Rápida supressão do fogo através da nebulização de água

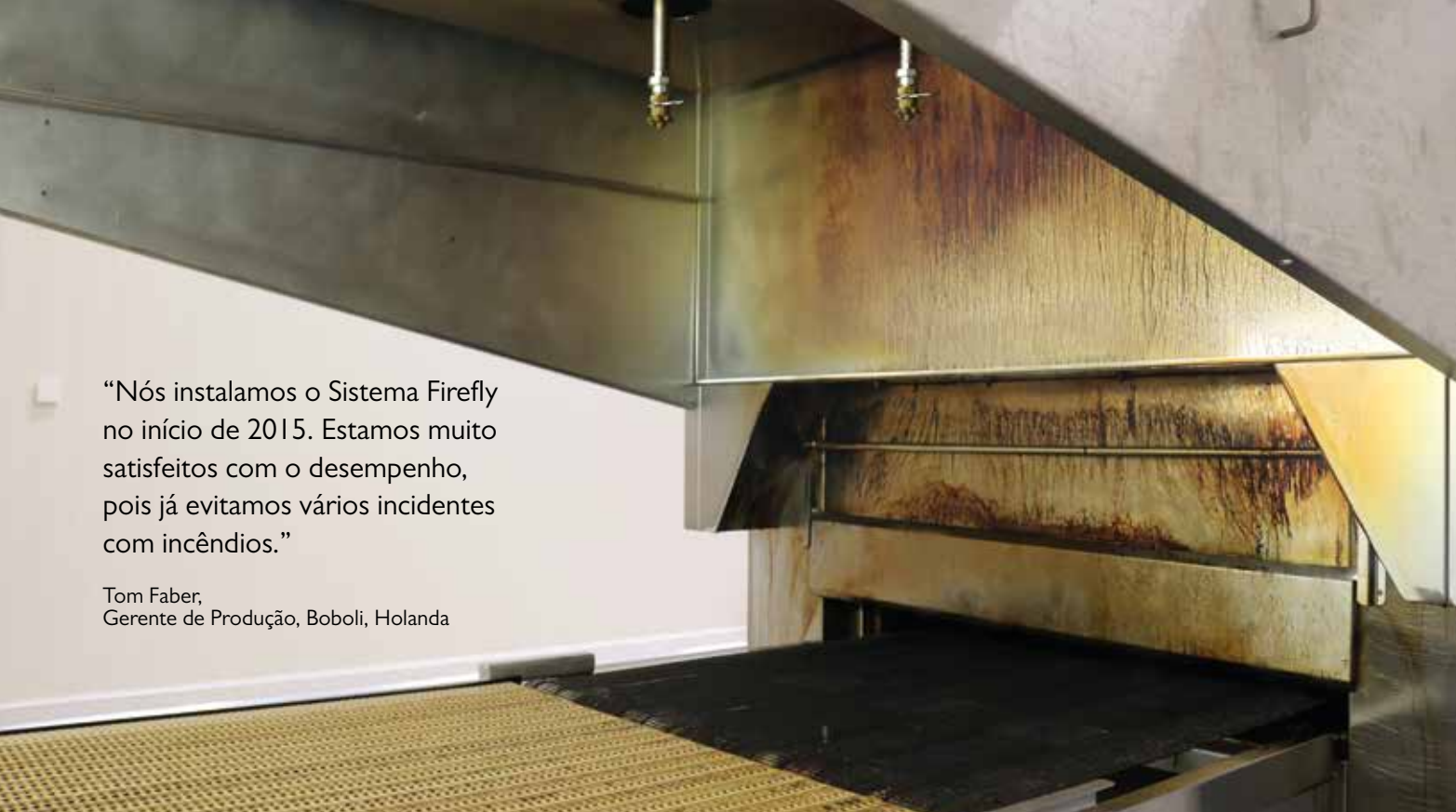
Instalado na saída do forno. Pode também ser instalado na saída de dutos de extração.

3 Detectores True IR patenteados

Insensíveis a luz do dia. Detecta chamas e também faíscas e partículas quentes.

4 Extinção com “Cone de água completo”

Poderoso sistema de extinção com desenho único do posicionamento dos bicos, evitando que o fogo se alastre, tanto através dos dutos, como para o resto da planta. Ativado milissegundos após a detecção.



“Nós instalamos o Sistema Firefly no início de 2015. Estamos muito satisfeitos com o desempenho, pois já evitamos vários incidentes com incêndios.”

Tom Faber,
Gerente de Produção, Boboli, Holanda

Sobre a Firefly

A Firefly é uma empresa Sueca que fornece sistemas de detecção de faíscas e proteção contra incêndios para indústrias de processamento em todo o mundo. Com mais de 40 anos de experiência, a Firefly especializou-se em criar sistemas com soluções personalizadas, sempre seguindo os mais altos padrões técnicos e de qualidade. A Firefly possui mais de 40 patentes, criando um portfólio único de produtos e soluções inovadoras.

A empresa é listada na Nasdaq Stockholm First North e possui acreditação internacional para seus produtos. Em complemento a comercialização dos sistemas em nível mundial, a Firefly também fornece aos seus clientes serviços de campo, manutenção e peças de reposição garantidas a longo prazo.

A Firefly é certificada de acordo com os padrões: ISO 9001:2008, EN ISO/IEC 80079-34 e também possui certificação de terceiros através de FM, VdS, CSA e ATEX.

Você tem algum questionamento sobre incêndios e riscos de explosão? Entre em contato! Será um prazer ajudá-lo com nosso conhecimento e experiência.

Firefly - Mantenha o fluxo de sua produção



Firefly AB
Telefon +46 (0)8 449 25 00
info@firefly.se | www.firefly.se

Firefly BakeScan™ e OvenGuard™ – Ver 1.0 | PT
© Firefly AB (2016)

PREVENTIVE PROTECTION SYSTEMS FROM
 **firefly ab**
SWEDEN