

MCI: "Los sistemas de protección contra incendios son imprescindibles en las cocinas profesionales"

El ámbito de la hostelería es un espacio de actividad constante, y aún más en estas fechas, en las que el nivel de comensales se ve incrementado considerablemente. Para que todo funcione correctamente, una buena organización del equipo, así como una adecuada distribución del espacio, es imprescindible. Pero también lo es contar con un sistema de protección contra incendios efectivo

El correcto mantenimiento de las cocinas profesionales requiere la atención a diversos aspectos. La higiene, el orden o la conservación de alimentos en perfecto estado son algunos de ellos, pero también la seguridad. MCI señala que "Los sistemas de protección contra incendios son imprescindibles para garantizar la seguridad en las cocinas, así como para evitar riesgos y pérdidas".

Desde MCI explican que "en las cocinas profesionales se acumulan muchos elementos que pueden favorecer la aparición de un fuego, como pueden ser los aceites y grasas. De la misma manera, son un lugar en el que se alcanzan elevadas temperaturas, debido a los aparatos que se utilizan para la preparación de los alimentos" y añaden "Esta combinación hace que el riesgo de incendio en estos espacios sea mayor, por lo que la disponibilidad de sistemas de protección y extinción contra incendios cobra gran importancia".

En el mes de enero del presente año, entró en vigor la nueva norma UNE EN 17446, de Sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales. En esta norma, según comenta MCI, "se contempla el diseño, así como la instalación y el mantenimiento de los sistemas de protección contra incendios. Igualmente, contiene los protocolos de ensayo y todo aquello relacionado con la prevención y el tratamiento de posibles incendios". "Cumplir con la normativa establecida ayudará a evitar muchas situaciones de riesgo que podrían producirse", añaden.

"Uno de los principales riesgos existentes en el ámbito de la hostelería es el de incendio. Son muchos los comercios que se han visto dañados por esta razón, sufriendo pérdidas económicas de gran calibre. Si se cuenta con un adecuado sistema de prevención y extinción de incendios, se podrá evitar la aparición o la propagación de fuegos en estos espacios, minimizando el nivel de los daños que se puedan producir", concluyen.

Datos de contacto:

MCI
91 675 61 00

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Servicios Técnicos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>