

## MANTAS CORTAFUEGO

Normas: EN 1869



3 capas de material: Fibra de Vidrio +Lamina intermedia de material ignifugo + Fibra de Vidrio

La Manta tejida puede ser utilizada en aplicaciones donde la temperatura continua de operación es de 500 Grados Centígrados, o, menor ; sin pérdida de sus condiciones de resistencia de tensión.

Muy delgada, la tela de fibra de la Manta (1,5mm) , está elaborada con hilado de vidrio texturizado para dar conductividad térmica por debajo de 0,047 W/KM2.

La característica constructiva de esta Manta (Tiene tres capas de protección) , hace que reúna los standards requeridos por la EN 1869 ,



Disponibles en Gabinetes Plásticos para colgar, de EXTRACCIÓN RAPIDA

Medidas: 1,20 x 1,20 mt -- 1,80 x 1,20 mt – 1,80 x 1,80 mt

### ADENDUM

- 1) La manta ignífuga Jactone esta especialmente diseñada para uso en contra de lo que llamamos "fuegos pan chip" en el Reino Unido y Europa. Un "freidora" es una sartén en la que el aceite vegetal o aceite de girasol se calienta a una temperatura alta, para freír patatas fritas
- 2) La manta está hecha a partir de tres capas, siendo dos capas de fibra de vidrio, en el exterior, y una capa de película retardante de fuego en el centro formando una "barrera de vapor". La película retardante de fuego en el medio está diseñado específicamente para suprimir los vapores de aceite que puede volver a inflamarse incluso después de que el incendio se ha extinguido, debido a que los vapores alcanzan una temperatura muy alta.
- 3) La capa intermedia de la "barrera de vapor" se extiende más allá de la manta de fibra de vidrio central para cumplir con las normas EN para los que se fabrica la manta. La barrera de vapor no quema, pero cuando se expone a las llamas se marchitará. Una vez que la barrera de vapor se ha marchitado, no continuará ardiendo. Por lo tanto, ya que no quema no presenta ningún riesgo de seguridad para el usuario.
- 4) La norma EN para "fuegos freidora" es mucho más estricta que la norma EN para los incendios de petróleo por dos razones: -
  - o La gasolina arde a una temperatura mucho más baja que el aceite de cocina, y
  - o una vez que un incendio de gasolina se apaga no hay riesgo de re-ignición, debido a que los vapores no alcanzan una temperatura lo suficientemente alta.