

FEMA Recommended Decision Tree For Servicing Pre-Engineered Systems Protecting Commercial Cooking Operations

Is the Installed System a Dry Chemical or Wet Chemical?

DRY CHEMICAL



Replace the system with a new UL 300 Listed Wet Chemical System. Do not conduct a 6 year maintenance - Do not attempt to retain any existing control heads, nozzles, discharge piping, detection, or conduit per NFPA 96 - 2004 Edition. If in doubt, contact the system manufacturer for complete information concerning any components that may be able to be retained. Do not abandon in place any existing conduit, detectors or piping. All existing penetrations in the hood must be sealed per NFPA 96 - 2004 Edition.

Check with local AHJ for replacement requirements. Many jurisdictions are requiring replacement of Dry Chemical systems. Replacement requirement may be based on changes in the cooking line since the system was first installed/designed, changes in cooking media or upgrade requirements to be performed within a certain time frame.

If the system does not fall under any such local requirements, explain to the owner that original manufacturers warranty, product support and parts are no longer available. Any repairs and/or any discharge that may occur will require an immediate replacement incurring significant emergency costs and down time.

Note: If any deficiencies are found with the system and not repaired, or if the system does not conform to UL 300, the system should receive a RED TAG signifying those findings.

www.firesystemstraining.org

WET CHEMICAL

Is the System Installed and Listed to UL 300?

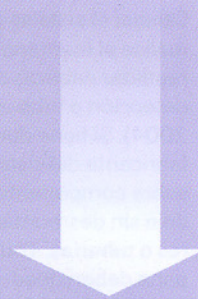
NO

Either replace the system or upgrade it to a UL 300 Listed system. Check with the manufacturer to see if the system is capable of being upgraded without losing its UL Listing. Also confirm with the manufacturer what, if any, components may be retained. Manufacturers' warranties and UL Listings may be voided if existing components are retained for use with the upgraded system.

Check with local AHJ for upgrade or replacement requirements. Many jurisdictions are requiring replacement or upgrade of non-UL 300 Listed Wet Chemical systems. Upgrade or replacement requirements may need to be performed within a certain time frame. Installations which took place in 1994 and prior may require such action due to changes in the cooking line since the system was first installed/designed, changes in cooking media or cooking equipment has been replaced.

YES

(go to next question)



Is the System Properly Designed for the Hazard?

NO

Record deficiencies and submit a quote to correct them to the owner/manager. Put documentation of deficiencies along with copy of the quotation in the service file. If possible have owner/operator sign the deficiency report and your proposal. This will insure that you communicated such deficiencies. Notify the local AHJ and/or insurance company where required or deemed appropriate.

Train cooking operation personnel on how to use the system. Training should include the proper use of the K class extinguisher as required per NFPA 10.

YES

Maintain the system in accordance with NFPA 17A, NFPA 96, the manufacturer's maintenance and installation manual, and applicable Codes and Statutes.

Train cooking operation personnel on how to use the system. Training should include the proper use of the K class extinguisher as required per NFPA 10.



FEMA - Árbol de decisión recomendada para el mantenimiento de sistemas prediseñados de protección de equipos comerciales de cocina

¿El sistema utiliza agente químico seco o húmedo?

AGENTE SECO



Cambei el sistema por uno de agente húmedo. No realice el mantenimiento de 6 años. No intente reutilizar cabezas de control, boquillas, tuberías, detección o tubo eléctrico (vea NFPA 96 - Edición 2004). Si tiene dudas, póngase en contacto con el fabricante del sistema para información completa sobre componentes que puedan reutilizarse. No deje sin desmontar ningún tubo eléctrico, detectores o tuberías. Todas las perforaciones en la campana deben quedar selladas de acuerdo con NFPA 96 - Edición 2004.

Compruebe con la autoridad jurisdiccional local qué sustituciones son necesarias. Muchas autoridades exigen la sustitución de los sistemas de agente químico seco. Los requerimientos dependen a veces de cambios realizados en los equipos de cocina desde su instalación o diseño, en el aceite empleado o en su actualización tras un período prefijado.

Si no es aplicable ningún requerimiento local de este tipo, explique al propietario que ya no es válida la garantía original del fabricante ni están disponibles los repuestos y servicio técnico. Cualquier reparación o descarga podrá implicar la sustitución inmediata del sistema, con importantes costes generados por los trabajos urgentes y la pérdida de volumen de negocio.

Nota: Si se encuentra cualquier deficiencia que no quede subsanada, o si el sistema no está de acuerdo con UL 300, debería fijarse al sistema una ETIQUETA ROJA que lo indique.

AGENTE HÚMEDO

¿Está el sistema instalado y listado según UL 300?

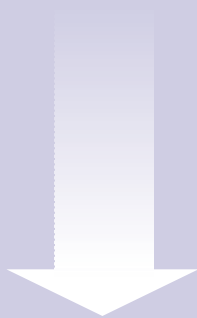
NO

Sustituya el sistema o actualícelo de acuerdo con UL 300. Verifique con el fabricante que el sistema puede ser actualizado sin perder su listado UL. Compruebe con el fabricante qué componentes pueden ser reutilizados. Las garantías del fabricante y el listado UL pueden quedar nulos si no se sustituyen componentes existentes.

Compruebe con la autoridad jurisdiccional local cuáles son los requerimientos de actualización o sustitución. Muchas autoridades exigen que los sistemas de agente húmedo no listados según UL 300 se sustituyan o se actualicen. A veces se requiere que se actualice o sustituya el sistema tras un período prefijado. Esto puede ser aplicable a las instalaciones anteriores a 1995 por cambios realizados en los equipos de cocina desde su instalación o diseño, en el aceite empleado o por la sustitución de equipos de cocina.

SÍ

(pase a la próxima pregunta)



¿Está el sistema correctamente diseñado para el riesgo?

NO

Anote las eventuales deficiencias y presente una oferta al propietario o gerente para su subsanación. Archive la documentación sobre las deficiencias y una copia de la oferta en el expediente de servicio. Si puede, haga que el propietario o gerente firme el informe de deficiencias y la oferta. Esto demostrará que Vd. ha informado sobre dichas deficiencias. Notifique a la autoridad jurisdiccional o a la compañía de seguros si se requiere o lo considera oportuno.

Instruya al personal de cocina sobre el funcionamiento del sistema, incluido el correcto uso del extintor clase K según las instrucciones de NFPA 10.

SÍ

Mantenga el sistema de acuerdo con los requisitos de NFPA 17A, NFPA 96, con el manual de mantenimiento e instalación del fabricante y con los códigos y reglamentos vigentes. Instruya al personal de cocina sobre el funcionamiento del sistema, incluido el correcto uso del extintor clase K según las instrucciones de NFPA 10.

www.firesystemstraining.org