

Patties Foods

Fabricante de produtos alimentares tranquiliza a companhia de seguros, poupa dinheiro em projecto de ampliação e adopta o sistema de detecção de fumo perfeito para as suas instalações. Como? Instalando um sistema de detecção ultra precoce de fumo Xtralis VESDA, da Xtralis.

Patties Foods Pty Ltd

A maior empresa familiar australiana produtora e distribuidora de produtos alimentares congelados, entre os quais tortas, empadas e rolinhos de salsicha.

Dimensão: 300 empregados

Localização: Bairnsdale, Vitória, Austrália
www.patties.com.au

Indústria

Produção - Alimentação e bebidas

Produtos utilizados

14 x detectores Xtralis VESDA VLP-000
1 x detectores Xtralis VESDA VLC-505
3 x VSR-2222
1 x VSR-3002
1 x Módulo de substituição

O desafio

Os produtos alimentares pré cozinhados da Patties Foods são hoje um êxito consagrado, com um especial destaque para as empadinhas de carne Four'n Twenty tão apreciadas pelos aficionados da liga de Rugby Aussie Rules. O êxito é tal que a Patties Foods teve necessidade de ampliar as suas instalações de produção para satisfazer a procura.

Na fase de planificação tornou-se evidente que iria ser necessário um sistema de detecção de fumo que garantisse a segurança das pessoas e protegesse o futuro investimento.

Do ponto de vista de segurança e prevenção contra incêndios, uma fábrica de produtos alimentares pré cozinhados de grandes dimensões é um grande desafio de planeamento. Ambientes muito diversos coexistem debaixo do mesmo tecto. Nela encontram-se desde fornos e outros equipamentos geradores de calor, até áreas refrigeradas de armazenamento de ingredientes crus. Um cocktail de condições difíceis, que se torna ainda mais problemático quando há que considerar a presença do pó da farinha, do fumo e dos vapores gerados pelos fornos.

Foi pedido que não fosse montado no tecto nada que pudesse reter poeiras ou o pó da farinha, por dificultar muito a limpeza. O sistema de detecção de fumo a adoptar teria também de ter em conta os métodos de lavagem a vapor utilizados. E um outro desafio era ainda o curto espaço de tempo disponível para a instalação, devido a regras muito severas que determinavam os momentos em que esse trabalho poderia ser levado a cabo, em simultâneo com processos de confecção em curso.

A solução

Os gestores da Patties Food contrataram a Deanmac Emergency Services, uma das maiores empresas australianas fornecedoras de equipamento, e manutenção de equipamento, de emergência e protecção contra incêndios.

Peter Hopkins, supervisor de sistemas de protecção contra incêndios da Deanmac, analisou um esquema feito por um consultor local da área de construção, para a expansão da fábrica.



 **xtralis**®

VESDA®

Embora respeitasse as normas nacionais, o esquema baseava-se em detectores de fumo analógicos e percursos exclusivos de evacuação de pessoal. Os detectores de fumo emitiriam um alarme em caso de incêndio e os ocupantes do edifício seriam evacuados por pontos de saída exclusivos e previamente definidos. Hopkins achou que o pó da farinha poderia ser um potencial causador de falsos alarmes com grande frequência em detectores analógicos e que, por outro lado, os procedimentos de lavagem utilizados os iriam danificar. Tinha de haver outra solução.

Depois de uma visita exaustiva ao local e algumas reuniões com os gestores da Patties Foods, Hopkins concluiu que a melhor solução seria a implementação do sistema de detecção precoce de fumos Xtralis VESDA, funcionando em conjunto com extintores automáticos. Os gestores concordaram e o projecto arrancou.

O primeira dificuldade colocada à Deanmac durante a instalação do sistema Xtralis VESDA foi a grande dimensão da fábrica e a natureza da sua construção; painéis formados por camadas de alumínio, nalguns casos suspensos do tecto. Era absolutamente imperioso que os trabalhos de perfuração neste painéis fossem efectuados durante as escassas horas de inactividade disponíveis, uma vez que as pequenas partículas de alumínio podiam espalhar-se pelos espaços de confeção, e eventualmente contaminar os produtos.

Um sistema de detecção de fumo por recolha de amostras como o Xtralis VESDA, segundo Hopkins, oferecia a vantagem de tornar possível planear previamente a posição dos orifícios de recolha de amostras e, assim, permitir que fossem perfurados de uma só vez, rápida e eficientemente. Ao contrário, os sistemas de detecção analógica requeriam a instalação prévia da cablagem, a qual se estenderia pelo tecto, e, só numa segunda fase poderiam ser instalados os detectores nas suas posições definitivas. “À primeira vista, isto pode não parecer uma grande vantagem, mas se pensarmos em termos práticos, é realmente uma grande vantagem quando o tempo disponível para a instalação é escasso”, disse.

Os resultados

Desde a instalação do sistema Xtralis VESDA que os gestores da Patties Foods estão satisfeitos com o seu desempenho. “A Patties percebeu que a principal razão para o êxito deste sistema de prevenção contra incêndios se deve ao facto de poder ser facilmente utilizado pelos seus funcionários. É muito fácil de utilizar e o feedback em tempo real é muito importante”, disse Hopkins; “A Patties Foods funciona praticamente vinte e quatro horas por dia, sete dias por semana, com funcionários diferentes em cada turno. O sistema Xtralis VESDA permite a responsáveis por diferentes turnos avaliar um potencial perigo num estágio precoce e tomar as medidas necessárias rápida e eficientemente.”

O sistema Xtralis VESDA permitiu ainda poupar uma quantia muito significativa na fase de construção - tanto na concepção e compatibilização do edifício com o sistema, como na instalação propriamente dita; graças à flexibilidade no posicionamento dos pontos de recolha de amostra de ar. Um exemplo: a facilidade na definição das saídas de emergência no caso de incêndio, de acordo com os requisitos legais. Segundo o esquema original, teriam de ser construídos túneis de evacuação, mas com o sistema Xtralis VESDA esses túneis não foram afinal necessários. Os gestores da empresa calculam que a poupança foi da ordem dos 80.000 dólares australianos. E o sistema Xtralis VESDA continuará a poupar dinheiro no futuro, uma vez que será muito fácil ampliar a instalação original para novas instalações da fábrica.



Joe Rettino,
Gestor Geral Adjunto,
Gestor de compras e logística,
Patties Foods.

“A nossa companhia de seguros ficou impressionada com a capacidade de alerta precoce do sistema Xtralis VESDA. Ficamos convencidos de que protegerá do fogo as nossas instalações de fabrico, bem como o equipamento, mesmo em condições tão adversas.”

Joe Rettino

www.xtralis.com

Continente americano +1 781 740 2223 **Ásia** +852 2916 9976 **Austrália e Nova Zelândia** +61 3 9936 7000
Europa Continental +32 56 24 1951 **Reino Unido e Médio Oriente** +44 1442 242 330

O conteúdo do presente documento é fornecido numa base de “tal como está”. Não é dada qualquer representação ou garantia (expressa ou implícita) relativamente à integralidade, exactidão ou fiabilidade do conteúdo do presente documento. O fabricante reserva-se o direito de alterar o design ou especificações dos produtos sem obrigação e sem aviso prévio. Excepto conforme fornecidas, estão expressamente excluídas todas as garantias, expressas ou implícitas, que incluam sem limitação quaisquer garantias implícitas de comercialidade e aptidão para uma finalidade específica.

O presente documento inclui marcas comerciais registadas e não registadas. Todas as marcas comerciais estão indicadas como marcas comerciais dos respectivos proprietários. A utilização deste documento não constitui nem constitui uma licença ou qualquer outro direito para utilizar o nome e/ou marca comercial e/ou marca.

O presente documento está sujeito aos direitos de autor propriedade da Xtralis AG (“Xtralis”). Aceita não copiar, transmitir ao público, adaptar, distribuir, transferir, vender, modificar ou publicar qualquer conteúdo do presente documento sem o consentimento prévio e expresso por escrito da Xtralis.

N.º doc. 12039_03


xtralis
VESDA®