



# Firefly BakeScan™ e OvenGuard™

Le soluzioni Firefly per la protezione nell'industria dolciaria



## Perchè è necessaria una protezione

I prodotti da forno sono spesso esposti a temperature molto elevate dovute ai processi di essiccazione che avvengono nei forni. Tenendo conto che, quasi tutti i prodotti da forno hanno temperature di accensione molto vicine alla temperatura media di funzionamento del forno, il rischio di combustione e quindi di incendio è molto elevato.

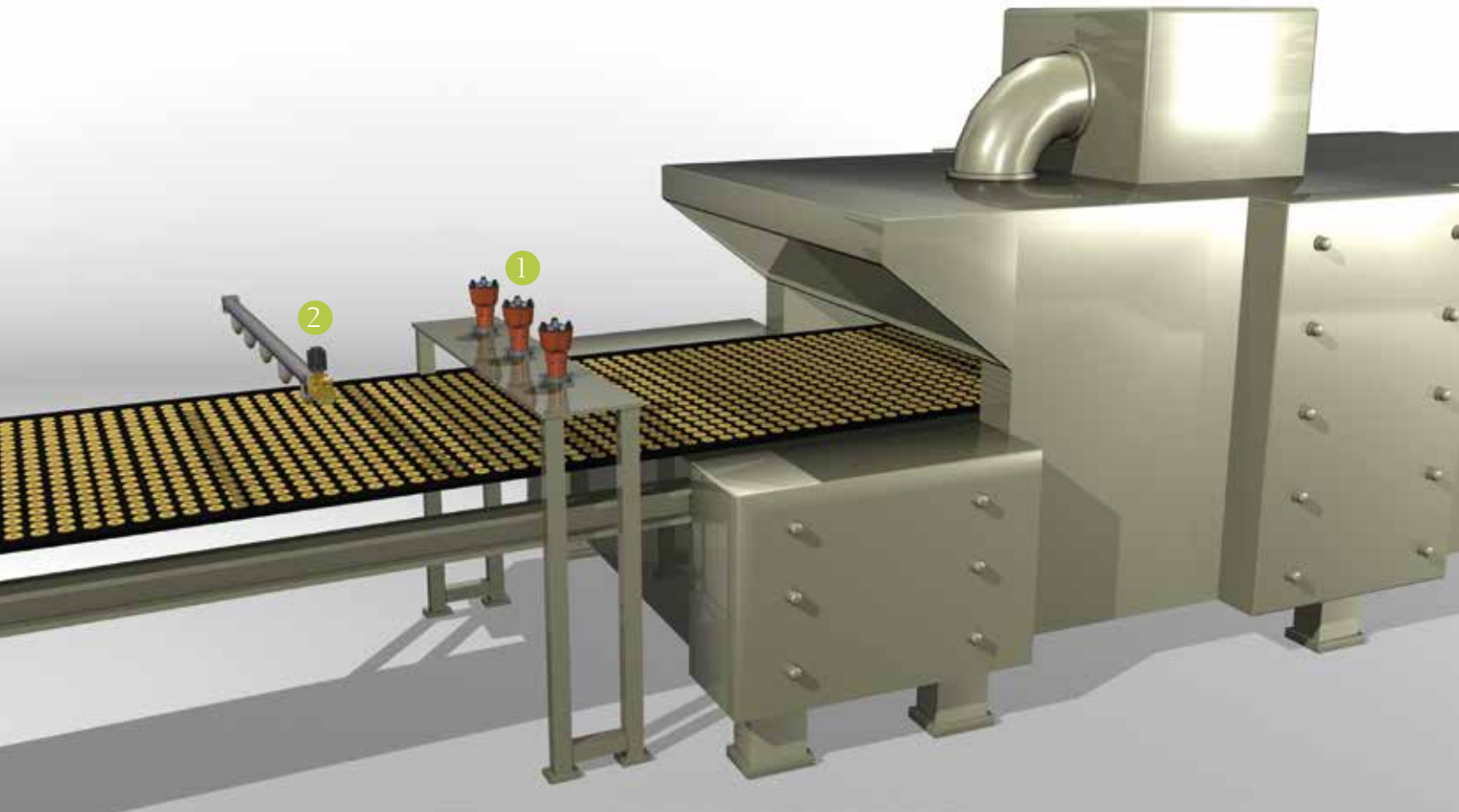
Questo rischio aumenta in concomitanza di un accumulo di grassi, oli, briciole, polveri, o in presenza di un malfunzionamento del sistema di controllo temperatura del forno stesso. Tutte queste problematiche possono innescare quindi un incendio che verrà poi tradotto in un fermo produzione con danni economici più importanti.

Grazie alle soluzioni di protezione preventive della Firefly, le industrie dolciarie possono aumentare il loro grado di sicurezza riducendo così i costi dovuti al fermo Produzione ed alla sostituzione di parti danneggiate.

## Problematiche più comuni

- L'accumulo di grasso, olio, briciole e polvere, in combinazione con un alto livello di ossigeno, può provocare un incendio nella presa del forno. Le fiamme, grazie ai sistemi di aspirazione possono facilmente diffondersi alle altre parti dell'edificio.
- Prodotti che si fermano all'interno del forno per malfunzionamento del sistema di trasporto.
- Prodotti incandescenti o in fiamme possono creare, in un secondo momento, incendi nelle zone di stoccaggio.
- Continua sostituzione di nastri trasportatori danneggiati da fiamme o prodotti incandescenti.





## Sistema BakeScan™ Firefly

Incandescenze, bruciature o prodotti incendiati, sono la prima indicazione di un problema nel forno di essiccazione. Il sistema BakeScan™ della Firefly è la soluzione progettata ad Hoc per la rilevazione di prodotti surriscaldati, incandescenti o in fase di bruciatura che si possono trovare in uscita dai forni di essiccazione, nelle produzioni di biscotti, tortillas, patatine al forno, pane e cereali.

Il rivelatore può essere associato ad un sistema di soppressione a nebulizzazione che, oltre a mantenere l'impianto in marcia, non crea alcun tipo di stress termico, riducendo quindi la sostituzione dei nastri trasportatori.

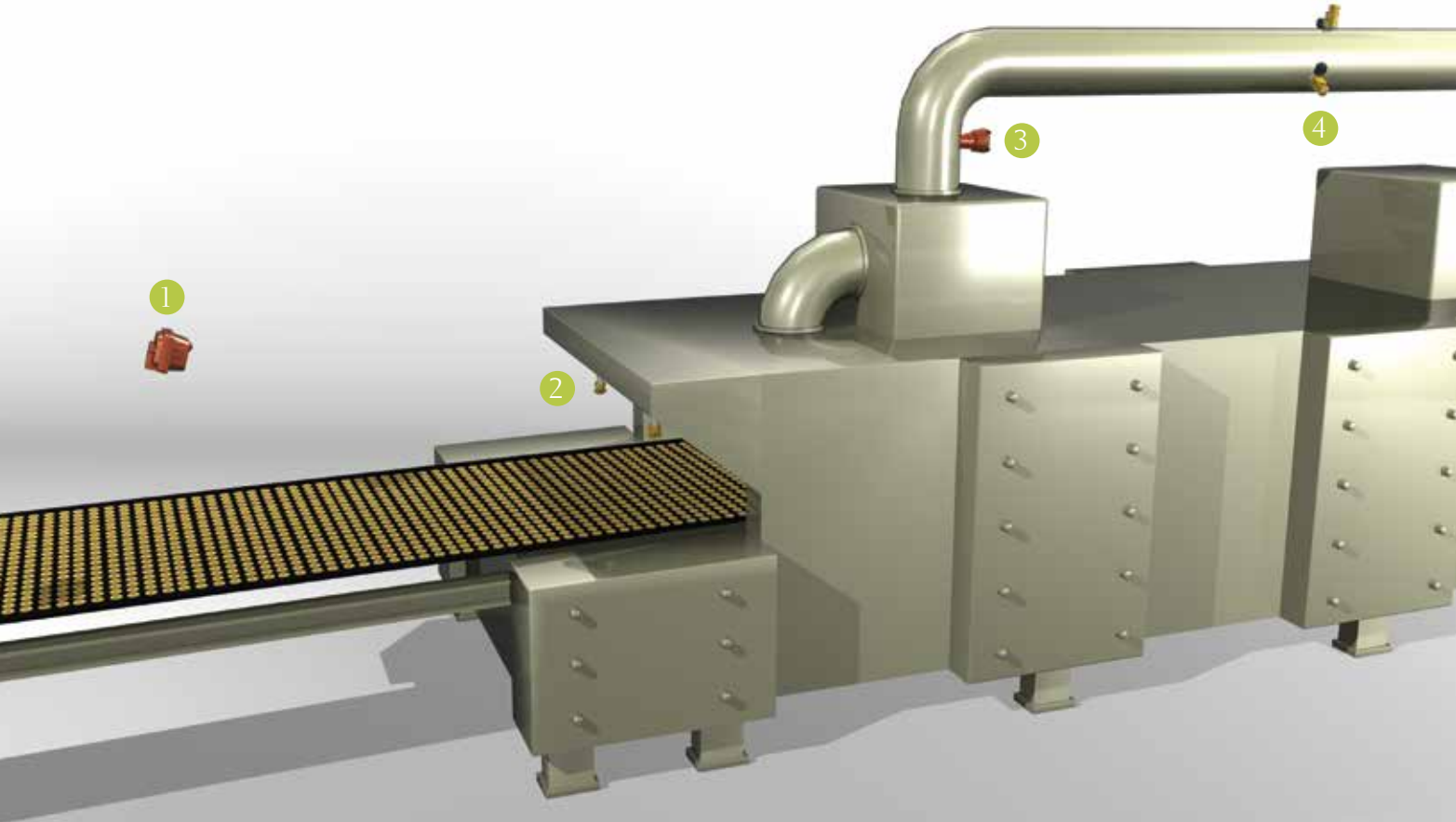
Il Sistema BakeScan™ della Firefly è un sistema estremamente flessibile e può essere adattato a qualsiasi processo nel settore della panificazione.

### 1 Rilevatore Brevettato a IR

Il rivelatore è insensibile alla luce del giorno e permette di rilevare prodotti surriscaldati, incandescenti o bruciati provenienti dal forno, e trasportati su nastro.

### 2 Sistema di Soppressione a nebulizzazione ultrarapido

L'installazione del sistema di soppressione viene normalmente fatta al di sopra del nastro trasportatore.



## Sistema OvenGuard™ Firefly

Il Sistema OvenGuard™ della Firefly è stato progettato e realizzato per poter rilevare, ed eventualmente spegnere, i possibili inneschi o le fiamme all'interno, in uscita dal forno o sull'impianto di aspirazione. Il sistema di rilevazione e spegnimento è completamente automatizzato e progettato sulla base della singola applicazione. Come sistema di spegnimento, a seconda del punto di intervento, può essere utilizzato un sistema a nebulizzazione o a "cono pieno".

Il Sistema OvenGuard™ della Firefly è estremamente rapido e progettato per ridurre al minimo le interferenze con i macchinari di produzione.

### 1 Rivelatori di fiamma Firefly

I rivelatori di fiamma ad azione rapida, sono insensibili ai disturbi esterni e progettati per lavorare nelle condizioni più estreme.

### 2 Sistema di Soppressione a nebulizzazione ultrarapido


I sistemi di soppressione, normalmente installati all'uscita del forno, possono essere anche installati sulla cappa di aspirazione.

### 3 Rilevatore Brevettato a IR

Insensibili alla luce del sole rivelano sia fiamme che parti calde o "corpi neri".

### 4 Sistema di spegnimento ad acqua "Cono pieno"

Un Sistema di spegnimento a getto pieno, appositamente realizzato per penetrare e sopprimere qualsiasi rischio di innesco in grado. È in grado di intervenire nell'arco di pochi millisecondi.



“Abbiamo installato il Sistema di prevenzione della Firefly all’inizio del 2015 ed ad oggi abbiamo già evitato diversi incendi riducendo quindi i costi di fermo macchina e manutenzione straordinaria.”

Tom Faber,  
Responsabile Produzione, Boboli, Olanda

## Alcune informazioni sulla Firefly

La Firefly è una società Svedese che produce sistemi di rilevazione di scintille, corpi caldi e fiamme per la protezione di tutte quelle industrie a livello mondiale che hanno questo tipo di problematiche. Con oltre 40 anni di esperienza, la Firefly può vantare un range di strumentazione che soddisfa i più alti standard di sicurezza e qualità. Grazie a più di 40 brevetti, la Firefly è in grado di fornire una vasta gamma di prodotti innovativi capaci di soddisfare le più svariate esigenze.

La Firefly, presente al First North Nasdaq di Stoccolma, oltre ad avere l’approvazione nazionale e internazionale su tutti i suoi prodotti, grazie ad una presenza capillare su tutto il globo, è in grado di offrire un servizio di assistenza, manutenzione, e riparazione estremamente professionale.

La Firefly oltre alle certificazioni di qualità: ISO 9001:2008, EN ISO/IEC 80079-34 è in grado di fornire strumentazioni certificate in accordo alle normative FM, VdS, CSA e ATEX.

Avete qualche domanda relativa ai rischi di incendio ed esplosione? Saremo a vostra completa disposizione per fornirvi tutte le informazioni e le conoscenze da noi acquisite in 40 anni di esperienza.

Firefly – ti mantiene in Produzione



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

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

PREVENTIVE PROTECTION SYSTEMS FROM  
 **firefly ab**  
SWEDEN