

TOPEKA FIRE
DEPARTMENT

Randy Phillips, Jefe de Bomberos
324 SE Jefferson Street
Topeka, KS 66607

Tel: 785-368-4000
Fax: 785-368-4030
www.topeka.org

Aviso Legal

Esta es una traducción no oficial al español de la versión original en inglés del documento. Esta traducción se proporciona con fines informativos solo para comodidad de los miembros de la comunidad que no leen inglés. La Ciudad de Topeka ha intentado proporcionar una traducción precisa, sin embargo, debido a la complejidad o los matices relacionados con la traducción de términos técnicos, legales y específicos de la industria, la Ciudad no garantiza la exactitud, confiabilidad o precisión de las traducciones no oficiales y recomienda utilizar la asistencia de un traductor certificado o asesor legal antes de confiar en esta traducción. Esta traducción no es legalmente vinculante y, en caso de discrepancia, prevalecerá la versión original en inglés del documento.

IFC 319 Vehículos móviles de preparación de alimentos

319.1 General Vehículos móviles de preparación de alimentos equipados con electrodomésticos que produzcan humo o vapores cargados de grasa deberán cumplir con esta sección.

319.2 Permiso Requerido. Se requerirán permisos como se establece en la Sección 105.5.
Sí / No / N/A

319.3 Campana extractora. Equipos de cocina que produzcan vapores cargados de grasa serán proporcionados con una campana extractora de cocina de acuerdo con la Sección 606.
Sí / No / N/A

319.4 Protección contra incendios. Protección contra incendios se proporcionará de acuerdo con las Secciones 319.4.1 y 319.4.2. Las campanas no conformes deberán completarse y cumplir antes del 1 de abril de 2024.

319.4.1 Protección contra incendios para equipos de cocina. Los equipos de cocina estarán protegidos por sistemas automáticos de extinción de incendios de acuerdo con la Sección 904.13 Sí / No / N/A

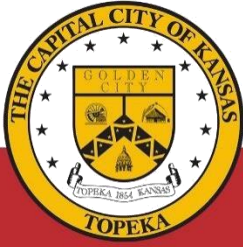
IFC 904.13 Sistemas de cocina comerciales. El sistema automático de extinción de incendios para los sistemas de cocina comerciales será de un tipo reconocido para la protección de equipo de cocina y sistemas de escape del tipo y disposición protegidos. Los sistemas prefabricados de extinción química en seco y húmedo se probarán de acuerdo con UL 300 y estarán listados y etiquetados para la aplicación prevista. Otros tipos de sistemas automáticos de extinción de incendios se listarán y etiquetarán para su uso específico como protección para operaciones comerciales de cocina. El sistema se instalará de acuerdo con este código, NFPA 96, su listado y las instrucciones de instalación del fabricante. Los sistemas automáticos de extinción de incendios de los siguientes tipos se instalarán de acuerdo con el estándar indicado de la siguiente manera:

6. Sistemas de extinción de químicos húmedos, NFPA 17A

319.4.2 Extinguidor de incendios. Los extinguidores de incendios portátiles se proporcionarán de acuerdo con la sección 906.4. Extinguidores tipo K para cualquier tipo de cocina que produzca vapores cargados de grasa. Sí / No / N/A

319.5 Conexión de electrodomésticos a tuberías de suministro de combustible. Los electrodomésticos de gas deberán estar asegurados en su lugar y conectados a tuberías de suministro de combustible con un conector de electrodoméstico que cumpla con ANSI Z21.69/CSA 6.16. La instalación del conector deberá configurarse de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante. El movimiento de los electrodomésticos estará limitado por dispositivos de retención instalados de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes de los conectores y electrodomésticos. [Sí / No / N/A](#)

319.6 Recipientes de almacenamiento de aceite de cocina. Los recipientes de almacenamiento de aceite de cocina dentro de los vehículos de preparación de alimentos móviles deberán tener un volumen total máximo de no más de 120 galones (454 L), y se almacenarán de tal manera que no se vuelquen ni dañen durante el transporte. [Sí / No / N/A](#)



TOPEKA FIRE
DEPARTMENT

Randy Phillips, Jefe de Bomberos
324 SE Jefferson Street
Topeka, KS 66607

Tel: 785-368-4000
Fax: 785-368-4030
www.topeka.org

319.7 Tanques de almacenamiento de aceite de cocina. Los tanques de almacenamiento de aceite de cocina dentro de los vehículos móviles de preparación de alimentos deberán cumplir con las Secciones 319.7.1 a 319.7.5.2.

319.7.1 Tanques de almacenamiento metálicos. Los tanques de almacenamiento de aceite de cocina metálicos deberán estar listados de acuerdo con UL 80 o UL 142, y deberán ser instalados de acuerdo con las instrucciones del fabricante [Sí / No / N/A](#)

319.7.2 Tanques de almacenamiento no metálicos. Los tanques de almacenamiento de aceite de cocina no metálicos se instalarán de acuerdo con las instrucciones del fabricante del tanque y deberán cumplir con lo siguiente:

1. Los tanques deberán estar listados para su uso con aceite de cocina, incluyendo la temperatura máxima a la que el depósito estará expuesto durante su uso. [Sí / No / N/A](#)
2. La capacidad del tanque no deberá exceder los 200 galones (757 L) por tanque. [Sí / No / N/A](#)

319.7.3 Componentes del sistema de almacenamiento de aceite de cocina. Los componentes de los sistemas de almacenamiento de aceite de cocina metálicos y no metálicos incluirán, entre otros, tuberías, conexiones, accesorios, válvulas, tubos, mangueras, bombas, respiraderos y otros componentes relacionados para la transferencia de aceite de cocina. [Sí / No / N/A](#)

319.7.4 Criterios de diseño. El diseño, la fabricación y el montaje de los componentes del sistema deberán ser adecuados para las presiones de trabajo, las temperaturas y las tensiones estructurales a las que se verán sometidos los componentes. [Sí / No / N/A](#)

319.7.5 Ventilación del tanque. Se deberá proporcionar ventilación normal y de emergencia para los tanques de almacenamiento de aceite de cocina. [Sí / No / N/A](#)

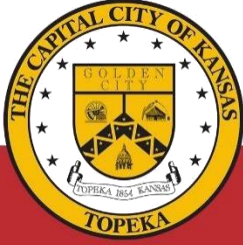
319.7.5.1 Ventilaciones normales. Las rejillas de ventilación normal deberán estar ubicadas por encima de la línea de líquido normal máxima y deberán tener un área efectiva mínima no inferior a la mayor conexión de llenado o extracción. No es necesario que los respiraderos normales ventilen al exterior. [Sí / No / N/A](#)

319.7.5.2 Ventilaciones de emergencia. Las rejillas de ventilación de emergencia se ubicarán por encima de la línea de líquido normal máxima, y serán de forma de un dispositivo o dispositivos que aliviara el exceso de presión interna causada por un incendio de exposición. Para tanques no metálicos, la ventilación de alivio de emergencia se permitirá en forma de construcción. No es necesario que los respiraderos de emergencia descarguen al exterior. [Sí / No / N/A](#)

319.8 Sistemas de gas LP. (Propano líquido) Donde los sistemas de gas LP proporcionen combustible para electrodomésticos de cocina, dichos sistemas cumplirán con el Capítulo 61 y las Secciones 319.8.1 a 319.8.5.

319.8.1 Volumen agregado máximo. La capacidad agregada máxima de los contenedores de gas LP transportados en el vehículo y utilizados para alimentar electrodomésticos de cocina no deberán exceder las 200 libras (91 kg) de capacidad de propano. [Sí / No / N/A](#)

319.8.2 Protección del recipiente. Los contenedores de gas LP instalados en el vehículo deberán estar montados y sujetos de forma segura para evitar el movimiento. [Sí](#) / [No](#) / [N/A](#)



TOPEKA FIRE
DEPARTMENT

Randy Phillips, Jefe de Bomberos
324 SE Jefferson Street
Topeka, KS 66607

Tel: 785-368-4000
Fax: 785-368-4030
www.topeka.org

319.8.3 Construcción del contenedor de gas LP. Los contenedores de gas LP se fabricarán de acuerdo con los requisitos de NFPA 58. [Sí / No / N/A](#)

319.8.4 Protección de la tubería del sistema. Las tuberías del sistema de gas LP, incluyendo las válvulas y los accesorios, deberán estar adecuadamente protegidos para evitar manipulaciones, daños por impacto y daños por vibraciones. [Sí / No / N/A](#)

319.8.5 Alarmas de gas LP. Se instalará una alarma de gas LP dentro del vehículo en las proximidades de los componentes del sistema de gas LP, de acuerdo con las instrucciones del fabricante. [Sí / No / N/A](#)

319.9 Sistemas GNC. (Gas natural comprimido) Donde los sistemas de GNC proporcionen combustible para electrodomésticos de cocina, dichos sistemas cumplirán con las Secciones 319.8.1 a 319.8.5.

319.9.1 Contenedores de GNC que suministran únicamente combustible para cocinar. Contenedores de GNC instalados únicamente para proporcionar combustible para cocinar deberán estar de acuerdo con las Secciones 319.9.1. a 319.9.4.

319.9.1.1 Volumen agregado máximo. La capacidad agregada máxima de los contenedores de GNC transportados en el vehículo no excederá la capacidad de agua de 1300 libras (590 kg). [Sí / No / N/A](#)

319.9.1.2 Protección del recipiente. Los contenedores de GNC deberán estar montados y sujetos de forma segura para evitar el movimiento. Los contenedores no deberán instalarse en ubicaciones sujetas a impactos directos de vehículos [Sí / No / N/A](#)

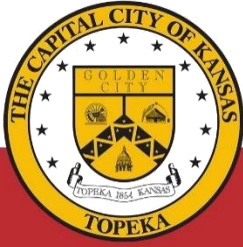
319.9.1.3 Construcción del contenedor de GNC. Los contenedores de GNC serán un cilindro NGV-2. [Sí / No / N/A](#)

319.9.2 Contenedores de GNC que suministren combustible para transporte y cocina. Donde los recipientes y sistemas de GNC se utilicen para suministrar combustible para cocinar además de utilizarse como combustible para el transporte, la instalación deberá ser de acuerdo con NFPA 52. [Sí / No / N/A](#)

319.9.3 Protección de la tubería del sistema. Las tuberías del sistema de gas LP, incluyendo las válvulas y los accesorios, deberán estar adecuadamente protegidos para evitar manipulaciones, daños por impacto y daños por vibraciones. [Sí / No / N/A](#)

319.9.4 Alarmas de metano. Se instalará una alarma de gas LP dentro del vehículo en las proximidades de acuerdo con las instrucciones del fabricante. [Sí / No / N/A](#)

319.10 Mantenimiento. El mantenimiento de los sistemas de los vehículos móviles de preparación de alimentos deberá realizarse de acuerdo con las Secciones 319.10.1 a 319.10.3.



TOPEKA FIRE
DEPARTMENT

Randy Phillips, Jefe de Bomberos
324 SE Jefferson Street
Topeka, KS 66607

Tel: 785-368-4000
Fax: 785-368-4030
www.topeka.org

319.10.1 Sistema de escape. El sistema de escape, incluyendo la campana, los dispositivos de eliminación de grasa, los ventiladores, conductos y otros accesorios, deberán inspeccionarse y limpiarse de acuerdo con la **sección 606.3** y **Tabla 606.3.3.1** Sí / No / N/A

319.10.2 Sistemas y dispositivos de protección contra incendios. Los sistemas y dispositivos de protección contra incendios deberán ser mantenidos de acuerdo con la Sección 901.6. Sí / No / N/A

319.10.3 Sistemas de gas combustible. Contenedores de gas LP instalados en el vehículo y sistemas de tuberías de gas combustible serán inspeccionados anualmente por una agencia de inspección aprobada o una empresa registrada con el Departamento de Transporte de los Estados Unidos para recalificar los cilindros de gas LP, para garantizar que los componentes del sistema estén libres de daños, sean adecuados para el servicio previsto y no estén sujetos a fugas. Los contenedores de GNC se inspeccionarán cada 3 años en un centro de servicio calificado. Contenedores de GNC no deberán utilizarse después de su fecha de caducidad indicada en la etiqueta del contenedor del fabricante. Tras una inspección satisfactoria, la agencia de inspección aprobada deberá colocar una etiqueta en el sistema de combustible de gas o dentro del vehículo indicando el nombre de la agencia de inspección y la fecha de la inspección satisfactoria. Sí / No / N/A

Sección del Código de eventos al aire libre - Capítulo 31 del Código Internacional de Protección contra Incendios 2021

NFPA 1: 50.8.2.1 y 50.8.2.2, NFPA 96:7.8.2. Se deberá mantener una separación de 10 pies entre cada camión de comida móvil y/o estructura. Sí/NO/N/A

NFPA 1: 50.8.1.4, Apéndice D del IFC y Capítulo 3106 del IFC. Acceso para vehículos de emergencia: La colocación de la operación de concesión no interfiere con los carriles contra incendios, roturas contra incendios, hidrantes, salida o acceso de salida de cualquier estructura próxima. Sí / No / N/A

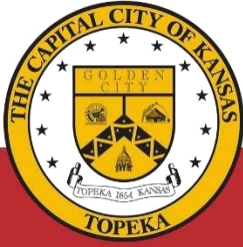
NFPA 1: 50.8.5.4.1 y 50.8.5.4.2. Generador separado de los combustibles cercanos y el camión de comida por 12 pies y tiene una barrera a su alrededor para protegerlo del público ya sea por protecciones físicas, cercas u otro tipo de recinto(s) aprobado(s):
Sí / No / N/A

50.8.5.4.3 Las fuentes de energía del motor de combustión interna deberán colocarse de modo que el escape cumpla con lo siguiente:

1. Ubicado al menos a 12 pies (4 m) de aberturas, tomas de aire y medios de salida
2. En una posición apuntando lejos de cualquier edificio
3. En una posición apuntando lejos de cualquier operación de cocina móvil o temporal

NOTA* Si el generador está conectado al camión de manera que no se pueda retirar, será aceptable redirigir el escape de una manera que el escape no se filtre en trabajo del camión de alimentos o áreas de preparación de alimentos. **Esto se dejará en manos del AHJ. NFPA 96 B.17 permite montaje en vehículo en un compartimento resistente al vapor.**

2021 IFC - 5303.5.3. Cilindros de gas comprimido **no unidos permanentemente al Camión de Alimentos Móvil** deberán estar debidamente asegurados. [Sí / No / N/A](#)



TOPEKA FIRE
DEPARTMENT

Randy Phillips, Jefe de Bomberos
324 SE Jefferson Street
Topeka, KS 66607

Tel: 785-368-4000
Fax: 785-368-4030
www.topeka.org

NFPA 58 6.26.4.1(3) IFGC - Sección 409 (Válvulas de cierre) 409.3.3. Desconexión de emergencia o válvula de cierre principal será accesible, visible y claramente etiquetada para gas comprimido y equipo de cocina. [Sí / No / N/A](#)

NFPA 58 - 6.11.6.1, IFC 319.8.4 y 319.9.3. Conector flexible utilizado: Instalado entre la salida del regulador y el sistema de tuberías fijas. [Sí / No / N/A](#)

NFPA 70 - 2017 Ed., IFC 3106.6. Los cables de extensión se utilizarán de acuerdo con el NEC adoptado actualmente [Sí / No / N/A](#)

IFC 3106.6.1 Uso al aire libre. El equipo eléctrico y el cableado deberán estar listados y etiquetados para el uso en exteriores.

IFC 3106.6.3 Extinguidores de incendios portátiles. Cada generador deberá estar provisto de un extinguidor de incendios portátil que cumpla con la Sección 906.

2021 IFC - Medios de salida Capítulo 1032.2 y eventos al aire libre 31. Acceso / Salida - suficientes salidas de escape en caso de incendio, abrirán hacia afuera, no estarán bloqueadas, no habrá conocimiento especial/llave para abrir la puerta desde el interior de la unidad. [Sí / No / N/A](#)

Capítulo 31 y 57 de la CFI - 314.3. La ubicación de líquidos inflamables y otros peligros de incendio y/o combustibles estarán ubicados fuera de la zona de cocina. [Sí / No / N/A](#)

NFPA 1: 50.8.10, NFPA 96 - B 15.1. Los empleados que trabajan en el camión de comida móvil están entrenados en lo siguiente: Uso de un extinguidor de incendios, como apagar las fuentes de combustible del vehículo durante una emergencia, como notificar al departamento de bomberos local si es necesario, realizar una simple prueba de fugas en las conexiones de gas en el área de cocina y en la comprensión de las propiedades del combustible. [Sí / No / N/A](#)

NFPA 96: 11.2.3.3. La adición de obstrucciones a los patrones de pulverización del electrodoméstico de cocina como boquillas, placas deflectoras, repisas o cualquier modificación no se permitirá.

NFPA 96: 13.1.2.4. Todas las freidoras de grasa deberán instalarse con al menos un espacio de 16 pulgadas (406 mm) entre la freidora y las llamas de la superficie del equipo de cocina adyacente.

NFPA 96: 13.1.2.4. Placa deflectora o una separación de 16 pulgadas entre la parte superior de la estufa de gas y la freidora(s) [Sí / No / N/A](#)

NFPA 96: 13.1.2.5. Donde se instale una placa deflectora de acero o vidrio templado a un mínimo de 8 pulgadas en altura entre la freidora y las llamas superficiales del electrodoméstico adyacente, el requisito de un espacio de 16 pulgadas no se aplicará.

NOTA: Los vendedores móviles de alimentos pueden ser inspeccionados por el AHJ en cualquier momento durante un evento al que asista.