

## Tipi – Classe Fuochi

Titologia	Descrizione
	<p><b>Fuochi di classe A - Fuochi di SOLIDI</b></p> <p>generati da combustibili solidi, con formazione di brace con l'esclusione dei metalli. In questa classe, rientrano i fuochi generati da materiali quali il legno, la carta, i materiali tessili, le pelli, la gomma</p>
	<p><b>Fuochi di classe B - Fuochi di LIQUIDI</b></p> <p>generati da combustibili liquidi e da solidi liquefabili. In questa classe rientrano i fuochi generati da materiali quali l'alcol, i solventi, gli oli minerali, gli idrocarburi, le benzine</p>
	<p><b>Fuochi di classe C - Fuochi di GAS</b></p> <p>generati da combustibili gassosi. In questa classe rientrano fuochi generati da metano, butano, idrogeno, acetilene, propilene</p>
	<p><b>Fuochi di classe D - Fuochi di METALLI</b></p> <p>generati da metalli combustibili. Appartengono a questa classe i fuochi generati da potassio, magnesio, zinco, zirconio, titanio. Le norme ISO prevedono una classificazione maggiormente dettagliata per questa categoria, servono estintori realizzati con polveri speciali da installare in laboratori ove vengono trattati i metalli o polveri di metallo</p>
	<p><b>Fuochi di classe F - Fuochi da oli e grassi vegetali o animali.</b></p> <p>classe introdotta con la norma EN 2:2005 è riferita ai fuochi generati da oli combustibili di natura vegetale e/o animale quali quelli usati nelle cucine, in apparecchi di cottura</p>