

Firesafe köksläcksystem

Komplett släcksystem för restauranger och storkök

Ett komplett släcksystem med detektion för restauranger och storkök.

- Enkel och flexibel installation
- Snabb och effektiv släckning
- Hög tillförlitlighet, ingen elektricitet eller rörliga delar
- Kostnadseffektiva lösningar

Firedetec köksläcksystem reducerar brandrisker som kan uppstå i brännbart matlagingsfett och öppen eld. Minskar risk för personskador och skador på utrustning som leder till driftstopp.

Firedetec släcksystemet använder en speciell slang som fungerar som en värmedetektor. Slangen är trycksatt för en snabb detektion och utlösning av systemet.

När slangen utsätts för flammor och värme och temperaturen uppnår 175°C brister den och behållarventilen öppnas och släckvätskan strömmar ut ur munstyckerna. Släckvätskan reagerar med det varma matfettet och bildar ett skumtäck som hindrar återtändning. Branden släcks alltså snabbt och effektivt.

Ett förprojekterat system täcker normalt två köksmaskiner och ett fettfilter. Vid behov att skydda fler än tre ytor kan antingen fler behållare eller fler system anslutas för att skydda samtliga ytor. Systemet levereras med en tryckbrytare för styrning av maskinstopp och larm. Behållare levereras ofylld, den fylls och trycksätts på plats vid driftsättningen.

TEKNISKT INFORMATION

Släckmedel:	Släckvätska klass F
Volym behållare:	12 liter
Vikt fylld behållare:	13 kg
Mängd släckvätska:	9 liter
Drivgas:	Nitrogen
Trycksättning:	16 bar
Aktiveringstemperatur:	175°C silver (option 110°C svart)
Täckningsyta direkt:	0,42 m ² /munstycke vid 1,0 m munstyckshöjd
Täckningsyta plan yta:	1,0 m ² per munstycke
Arbetstemperatur:	-20°C till +60°C
Godkännande, behållare:	CE
Godkännande, system:	Loss Prevention Certification Board, Storbritannien cert.nr 724b-02

Firedetec är godkänt enligt SS-EN 16282-7



Firedetec, systemet



Komplett materialleverans av förprojekterade system