

ANSUL R-102 Brandschutz in Großküchen

Von Fast Food bis Haute Cuisine

Die Brandrisiken in Großküchen, an Friteusen und industriellen Frittiergeräten sind hoch. Menschen und Sachwerte müssen geschützt, Betriebsunterbrechungen verhindert werden.

Mit dem Brandschutzsystem ANSUL R-102 bietet TOTAL WALTHER die Möglichkeit zur effektiven Löschung ohne gefährliche Nebenwirkungen. Dieses Produkt ist weltweit im Einsatz und gewährleistet, vor allem im Zusammenwirken mit weiteren TOTAL WALTHER-Produktkomponenten, höchste Qualität des Brandschutzes.

Siedende Fette und heiße Öle sind leicht entzündlich. Gefährdet ist nicht nur das Personal, sondern auch die teure Küchenausstattung. In vielen Fällen haben nicht rechtzeitig gelöschte Brände schwere Sachschäden verursacht, denen aufwändige Sanierungen, Betriebsstillstände und Einnahmeausfälle von mehreren Wochen folgten. Viele Betriebe haben nach einem Feuer nicht wieder geöffnet.

SCHNELL UND ZUVERLÄSSIG LÖSCHEN

Das Brandschutzsystem ANSUL R-102 ist speziell für den Gastronomiebereich und industrielle Anwendungen entwickelt worden. Es gibt die Sicherheit, vor Fettbränden und ihren Auswirkungen zuverlässig und sauber geschützt zu sein – eine Investition, die sich bezahlt macht.



Die ersten Sekunden zwischen Brandentstehung und -bekämpfung sind entscheidend für den Löscherefolg. ANSUL R-102 arbeitet so schnell und zuverlässig, dass erst gar kein großer Schaden entsteht: Wird ein Brandalarm automatisch oder von Hand ausgelöst, wird das Löschsystem aktiviert und das Löschmittel ANSULEX-LpH durch Spezialdüsen auf die brennenden Fette und zugleich in die Ablufthauben und -kanäle gesprüht. Damit ist sichergestellt, dass sich die Flammen nach einer Selbstentzündung nicht unkontrolliert ausbreiten können. Bei einer Auslösung schaltet ANSUL R-102 über einen Kontakt automatisch sämtliche Küchengeräte ab, um ein weiteres Aufheizen des Fettes zu verhindern.



Küchenschutz der Meisterklasse



Das Löschesystem, das nichts anbrennen lässt

RISIKO LÜFTUNG: AUSGESCHALTET

Abzugshauben und Abluftkanäle stellen ein hohes Gefahrenpotenzial dar, da sich hier Fettdämpfe als brennbare Rückstände absetzen. In den Abluftkanälen können sich die Flammen durch die Sauerstoffzufuhr vom Lüftungsgebläse schneller ausbreiten und sind für die manuelle Brandbekämpfung unzugänglich.

ANSUL R-102 denkt mit: Die Abluftventilatoren werden als einzige elektrische Geräte nicht automatisch abgeschaltet. Stattdessen wird ihr Sog genutzt, um das fein verteilte Löschmittel in den Abluftkanal hineinzuziehen und auch dort der Brandentwicklung vorzubeugen. Gleichzeitig werden gefährliche Brandgase aus dem Küchenraum abgesaugt. Die Ausbreitung des Löschmittels beschränkt sich auf den unmittelbaren Brandherd. Sobald ANSULEX-LpH mit einer brennenden Fettoberfläche in Berührung kommt, bildet es eine dichte Schaumdecke, die die Sauerstoffzufuhr zur Fettoberfläche unterbindet, den Brandherd kühlt und die Freisetzung brennbarer Dämpfe verhindert.

BRANDSCHUTZ OHNE NEBENWIRKUNGEN

Die Rückstände von ANSULEX-LpH lassen sich schnell und problemlos mit einem feuchten Tuch beseitigen, der Küchenbetrieb kann aufrechterhalten werden. Ein großes Plus: ANSULEX-LpH ist nicht toxisch und gesundheitlich vollkommen unbedenklich. Das Löschmittel ist von der amtlichen Prüfstelle für Feuerlöschmittel und -geräte zugelassen.

OBERSTE PRIORITÄT: KUNDENWUNSCH

Wie alle Lösungen von TOTAL WALTHER werden unsere Küchenschutzanlagen flexibel auf kundenspezifische Anforderungen zugeschnitten: ob kleine Rohre, schnelle Installation, Verdecken von Auslöseeinheit oder Bevorratung des Löschmittels. ANSUL R-102 lässt sich in alle Küchen, Ablufthauben und Lüftungsdecken namhafter Hersteller problemlos integrieren. ANSUL R-102 Küchenschutzanlagen sind vom VdS zugelassen,

von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel/Gaststätten (BGN) und zahlreichen internationalen Verbänden (u. a. Germanischer Lloyd) und Versicherungen anerkannt, sie entsprechen NFPA 17A. Die Frage nach einem objektbezogenen Rabatt bei Ihrer Feuerversicherung lohnt sich!

SERVICE FÜR EINE SICHERE ZUKUNFT

TOTAL WALTHER kann auf großes Expertenwissen zurückgreifen, um integrierte Sicherheitslösungen zu liefern. Unsere Projekterfahrung reicht von kleinen Projekten bis hin zu äußerst anspruchsvollen. Unsere Servicemitarbeiter nutzen alle Ressourcen von TOTAL WALTHER, um sicherzustellen, dass unsere Kunden mit jedem einzelnen Aspekt des Projekts voll auf zufrieden sind. Unsere Spezialisten arbeiten eng mit Ihnen zusammen, um die Implementierung des Systems sorgfältig zu koordinieren, einschließlich Bauweise, Funktionsprüfung, Installation und Inbetriebnahme. Service auch außerhalb von Bürozeiten und vorbeugende Wartungsarbeiten runden unsere Leistungen ab.

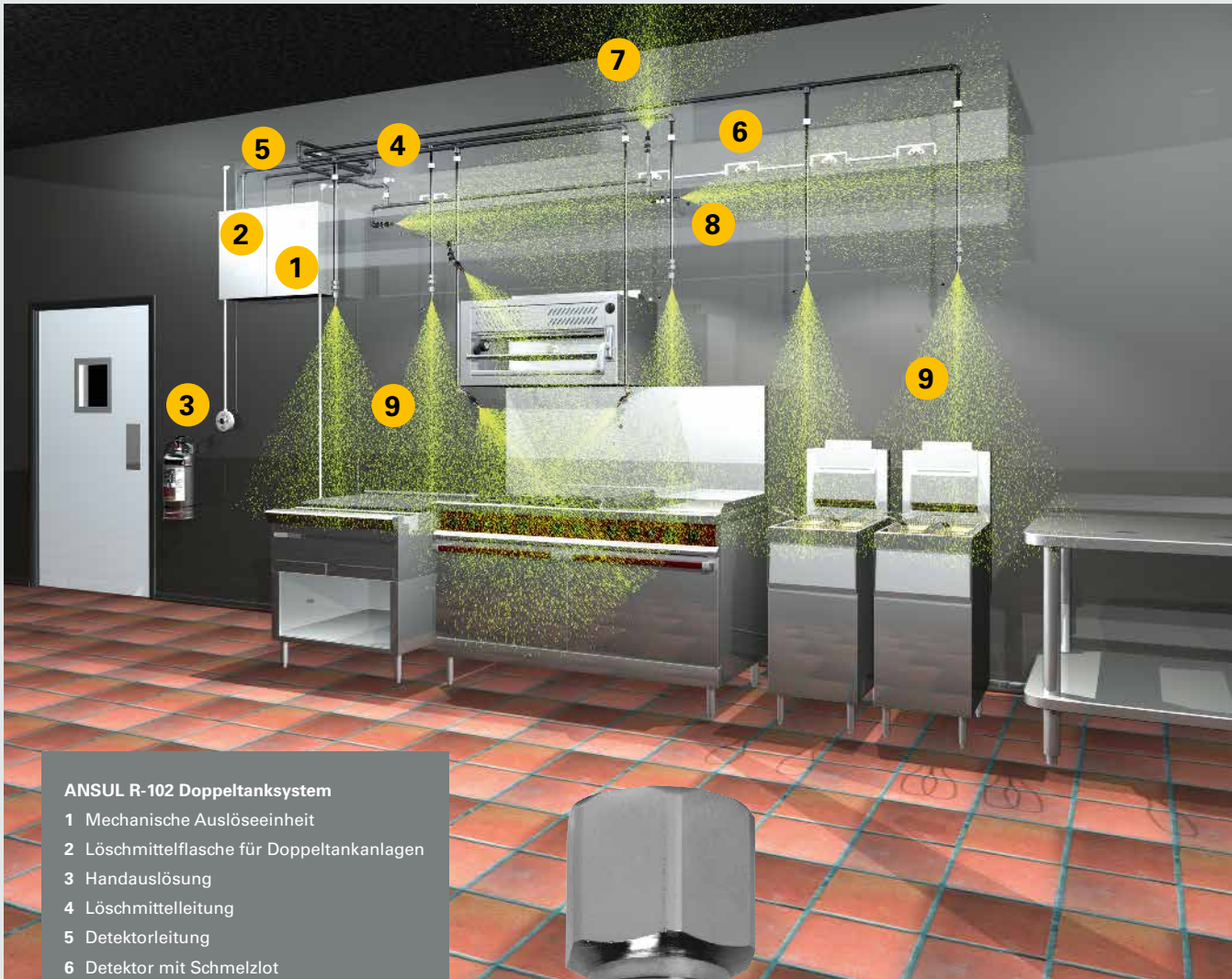


ANSUL R-102:

Das Löschsystem,
das nichts anbrennen lässt.

SICHER IN DIE ZUKUNFT

Nachhaltige Lösungen für Feuerschutz und Sicherheit sind darauf ausgerichtet, auch die Kundenanforderungen von morgen zu erfüllen. Unsere Lösungen sind stabil und netzwerkfähig, normgerecht und effektiv.



ANSUL R-102 Doppeltanksystem

- 1 Mechanische Auslöseeinheit
- 2 Löschmittelflasche für Doppeltankanlagen
- 3 Handauslösung
- 4 Löschmittelleitung
- 5 Detektorleitung
- 6 Detektor mit Schmelzlot
- 7 Düsen für den Abluftstutzen
- 8 Düsen für den Filterbereich
- 9 Düsen für die Geräte