

FSS ANSUL® R-102™-BLUSSYSTEEM

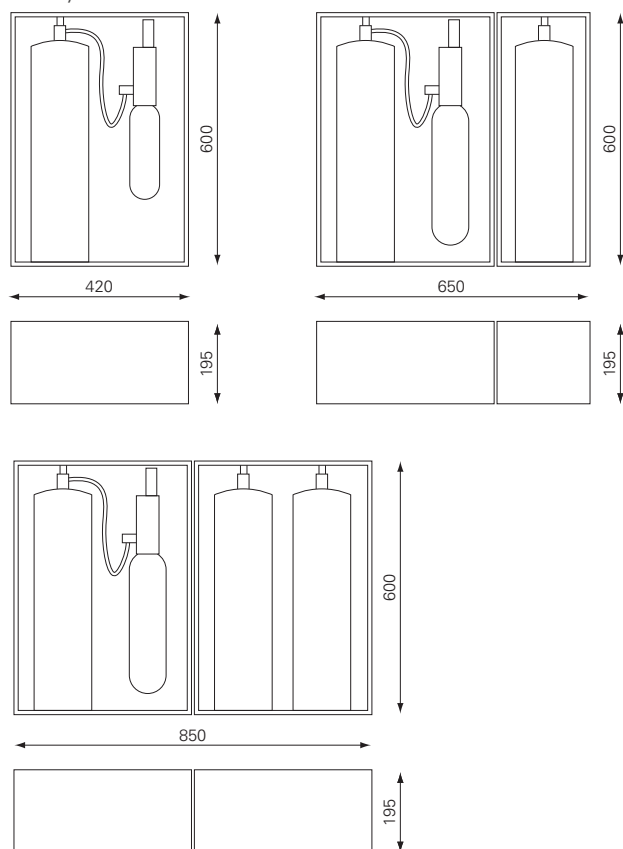
Voorgeïnstalleerd in de fabriek



Ingebouwd blussysteem (FSS)
Gemonteerd
& voorgeïnstalleerd
in de fabriek

AFMETINGEN

Kast met een enkel tanksysteem, of met twee of drie tanksystemen.



TOEPASSINGEN

In moderne commerciële keukens waar gewerkt wordt met olie die tot zeer hoge temperaturen wordt verhit en met uiterst efficiënte (langzaam afkoelende) kookapparatuur zoals frituurapparatuur, is blussen veel complexer geworden dan vroeger het geval was. De uitdaging is niet min:

- Hoewel frituurapparatuur het voornaamste identificeerbare risico vormt, ontstaan er meer keukenbranden door fornuizen die niet met de nodige beveiligingen uitgerust zijn.
- Een brand die in de keuken begint, verspreidt zich vaak via de afvoerkanalen door het hele gebouw.

Mensen en materieel tegen brand beschermen, is van vitaal belang. Het door Halton geïntegreerde Ansul® R-102™-blussysteem is een automatisch systeem dat speciaal voor professionele keukens ontworpen is om het ventilatiesysteem en de kookapparatuur te beschermen. De grote troef van dit systeem is zijn vermogen de brand snel te detecteren en te blussen. Ansul® R-102™ gebruikt een geavanceerd blusmiddel om de brand neer te slaan en de verspreiding van rookgassen tegen te gaan.

Wie beter dan Halton voor Halton-producten? Systemen die reeds in de fabriek worden geïnstalleerd, vormen een rendabele globale oplossing, vanaf het ontwerp van het ventilatiesysteem tot het blussysteem. Deze aanpak garandeert de correcte en efficiënte werking van beide producten.

- Voorgemonteerd en -geïnstalleerd in de fabriek, voor een esthetische integratie en de volledige conformiteit met de HACCP⁽¹⁾-certificering van Halton's producten.
- Integratie in de fabriek kan de perfecte oplossing zijn voor producten met UV-C- of Water Wash-technologie, of voor maatproducten bestemd voor showkeukens.
- Kostenbesparend dankzij snellere installatie en ingebruikname ter plaatse.
- Verkrijgbaar voor afzuigkappen, ventilatieplafonds en oplossingen voor open kookzones.
- Blusmiddel met lage pH en beproefd design.
- Esthetisch.
- UL-gecertificeerd (conform UL 300).
- ULC-gecertificeerd (conform ULC/ORD-C1254.6).
- Conform NFPA⁽²⁾ 17A, NFPA 96, LPCB LPS 1223, en met CE-markering.

Piranha®-blussysteem (met twee blusmiddelen) verkrijgbaar op verzoek.

Hoofdsystemen en technologieën worden uitvoerig beschreven op pagina's 26 tot 38.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point
(2) National Fire Protection Association