

FSS Ansul® R-102™ tehdasasenteinen



Haltonin FSS-PALONTORJUNTAJÄRJESTELMÄN edut

- Suunnitellaan ja asennetaan jo tehtaalla.
- Kustannustehokas ja yhteensopiva Haltonin tuotteiden kanssa.
- Saatavana huuviin, ilmastointikattoihin ja näytöskeittiötiloihin.
- Alhainen pH, hyväksi todettu muotoilu.
- Miellyttävä ulkonäkö.
- UL-hyväksytty (täyttää UL 300:n vaatimukset).
- ULC-hyväksytty (täyttää ULC/ORD-C1254.6:n vaatimukset).

- Täyttää seuraavat vaatimukset: NFPA* 17A, NFPA* 96, LPCB LPS 1223. CE-hyväksyntä.

* National Fire Protection Association

TIESITKÖ?

Tulipalon vaara on ammattikeittiöissä todellinen huolenaihe.

Keittiöissä syttyvät palot ovat tulipaloista vaarallisimpia ja pelottavimpia:

- Tuli voi daada alkunsa keittolaitteesta tai huuvesta ja levitä nopeasti poistoilmakanavien kautta koko keittiöön, ravintolaan tai rakennukseen;
- Tilastotiedot osoittavat, että monet suuren tulipalon kärsineistä ravintoloista eivät enää avaa oviaan.

Miksi monet suuren tulipalon kärsineistä ravintoloista eivät enää avaa oviaan?

Ravintoloitsija joutuu keskeyttämään ravintolan toiminnan ja selviämään palon ja sammutustöiden aiheuttamista vahingoista mutta lisäksi hän on vastuussa palon aiheuttamista haitoista talon muille asukkaille ja toimijoille. Median uutisointi palosta ei myöskään auta hänen tilannettaan.

Miksi rasvapalot poikkeavat muista paloista?

Rasva syttyy itsestään ja syttymisen jälkeen sen lämpötila nousee yllättävän nopeasti. Helposti syttyvät rasvahöyryt lisäävät palon voimakkuutta. Siksi niitä sammutettaessa öljy on eristettävä hapesta ja sen lämpötilaa laskettava.

Dimensions

