

FSS 工厂预装的Ansul® R-102™



Halton FSS 灭火系统优势

- 在工厂预先设计和预先安装
- 高性价比，完全适合Halton产品
- 适用于油烟排气罩、通风吊顶和开放式烹饪解决方案
- 低pH值溶剂和成熟的设计
- 美观
- UL列名认证（符合300）
- ULC列名认证（符合ULC/ORD-C1254.6）

- 符合NFPA*17A、NFPA *96、LPCB LPS1223，并通过CE认证

* 美国国家消防协会

您是否知道？

火灾是专业厨房关注的一个主要问题。

厨房火灾是最危险且最可怕的火灾之一：

- 火灾可能首先发生于烹饪器具或排油烟罩，并迅速通过排气管道蔓延到整个厨房、餐厅或建筑物；
- 统计显示，许多餐厅在发生重大火灾之后再也不能重新开张。

为什么许多餐厅在发生重大火灾之后再也不能重新开张？

物业的经营者或所有者不仅要面对因火灾和消防所引起的业务中断和损失，而且须向其他租户、访客或第三方承担责任，并要应对媒体的不利报道。

为什么油脂类火灾会如此特别？

油脂可以自燃，并且在着火之后，温度会急剧上升。高度易燃的油脂蒸汽会形成油脂类火灾。这也是为什么只能将油脂与氧气隔离并降低油脂温度来熄灭油脂类火灾的原因。