



Allmän beskrivning, standardutförande.

På grund av de höga temperaturer som dagens högeffektiva matlagingsutrustning når, samt användning av hetare vegetabiliska oljor, står vi i dag inför större utmaningar vad gäller brandbekämpning än tidigare. ANSUL® R-102 släcksystem för restauranger möter utmaningen och är det mest använda alternativet för restaurangkök världen över.

Dämpar snabbt köksbränder

R-102-systemet kombinerar en flexibel konstruktion med en extremt effektiv ANSULEX-släckvätska med lågt pH-värde som snabbt dämpar lågor och kyler ner heta ytor samtidigt som det genererar ett starkt ångsäkrande täcke som förhindrar återtändning.

R-102-systemet är utformat för att skydda matlagingsutrustning av olika typer som fritöser, grillar, spishällar, halster, stekbord och wokar. Det upptäcker och dämpar även brand i ventilationsutrustning, bl.a. fläktkåpor, trummor, ventilationskanaler och fettutdragare.

VÄRLDENS MEST ANVÄNDA BRANDSKYDD FÖR RESTAURANGKÖK

- Kyler ner fett och omgivande matlagingsytor.
- Snabb flamdämpning
- Förhindrar återtändning
- Färgkodade detektorer med smältlänkar
- Estetisk design som passar in i köksinredningen
- Fem års begränsad garanti
- Icke-korrosivt medel
- UL/ULC-godkänt och CE-märkt

TVÅ TILLGÄNGLIGA KONSTRUKTIONALTERNATIV

- Anpassad utrustningsspecifik design
- Överlappande täckning av "tillagningsytor"

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN FÖR R-102 SLÄCKSYSTEM

- Cateringsfaciliteter
- Kaféer
- Kafetrior
- Enklare och finare restauranger
- Närbutiker
- Delikatessaffärer
- Snabbmatskedjor
- Resturangtorg
- Matvagnar
- Sjukhus
- Hotell
- Idrottsanläggningar och arenor

Två alternativ för flexibelt skydd

Den utrustningsspecifika konstruktionen är ett av två skyddsalternativ som finns tillgängliga med R-102 släcksystem för restauranger. Det mest effektiva brandskyddet får du genom att välja munstycken som riktas mot specifika riskområden på varje anordning. Den här metoden ger vanligtvis den mest ekonomiska vätskeförbrukningen och innebär mindre och färre behållare och tillhörande delar.

Överlappande utrustningsskydd är flexibelt och enkelt. Munstycken är placerade i en rak linje, vilket ger överlappande mönster för vätskeutsläpp, och utrustning skyddas därmed även om matlagingsutrustning ersätts eller flyttas om i under kåpan.



Omfattande funktioner och godkännanden

R-102-systemet har ett estetiskt skyddsskåp i rostfritt stål som passar in i köksinredningen. Det är enkelt att fylla på och rengöra efter brand, har tillförlitlig drivgaspatronsdrift och fem års begränsad garanti. En flexibel slang för vätskedistribution gör det enkelt att flytta utrustning för rengöring utan att man behöver koppla ifrån rörledningen till släcksystemet. Systemet är UL/ULC-godkänt, CE-märkt, COA-, LPCB-, TFRI-, MED-, DNV-, ABS- och Loyd's Register-godkänt och uppfyller kraven i NFPA 96 och NFPA 17A.

Den bästa lösningen för brandbekämpning

Presto erbjuder ett komplett program med anpassade brandskyddslösningar - från släcksystem med automatisk detektering till ett komplett produktprogram av handbrandsläckare. Dessutom har Presto en rikstäckande serviceorganisation från Norr till Syd med utbildade och certifierade service och installationstekniker.

En passion för skydd

Dedikerad kundtjänst. Omfattande produktprogram. Teknisk spetskompetens. Beprövade varumärken som du kan lita på. Presto erbjuder alla dessa fördelar – samt en passion för skydd. Det är det som driver oss att skapa lösningar som hjälper till att skydda det som betyder mest – din värdefulla personal, egendom och verksamhet.