

# FSS Ansul® R-102™ ab Werk installiert



## Vorzüge der FSS-FEUERLÖSCHANLAGE von Halton

- Ab Werk vormontiert und vorinstalliert.
- Kosteneffiziente und die Halton-Produkte absolut unversehrt erhaltende Gesamtlösung.
- Lieferbar für Küchenhauben, Lüftungsdecken und "Front-Cooking"-Lösungen.
- Chemikalie mit niedrigem pH-Wert und bewährtes Design.
- Ästhetisch ansprechend.
- UL-gelistet (gemäß UL 300).
- ULC-gelistet (gemäß ULC/ORD-C1254.6).
- Erfüllt die Anforderungen gemäß NFPA\* 17A, NFPA\* 96, LPCB LPS 1223 und CE-Kennzeichnung.

\* National Fire Protection Association

## WUSSTEN SIE DAS?

Brandgefahr ist ein wesentliches Problem in professionellen Küchen.

Küchenbrände gehören zu den gefährlichsten und schrecklichsten Bränden:

– Ein Feuer kann an einem Kochgerät oder in einer Küchenhaube entstehen, sich dann schnell über die gesamte Küche ausbreiten und das Restaurant und über die Absaugleitungen das Gebäude erfassen;

– Die Statistiken zeigen, dass viele Restaurants, in denen es zu einem größeren Brand gekommen ist, danach nicht wieder öffnen.

Warum bleiben viele Restaurants, in denen es zu einem größeren Brand gekommen ist, danach definitiv geschlossen?

Der Betreiber oder Eigentümer muss nicht nur die Unterbrechung der Geschäftstätigkeit und die durch den Brand und die Brandbekämpfung verursachten Schäden hinnehmen, er haftet auch für Schäden gegenüber anderen Bewohnern, Besuchern oder Dritten; zu allem kommen noch die negativen Berichte in den Medien.

Was ist das Besondere an Fett-Bränden?

Fett-Brände entzünden sich von selbst, und nach dem Zünden des Feuers steigt die Temperatur drastisch an. Fett-Brände werden von Fettdunst gespeist, der sehr leicht entflammbar ist. Daher können sie nur gelöscht werden, wenn der Zutritt von Sauerstoff zum Fett/Öl verhindert und die Temperatur des Öls/Fettes gesenkt wird.