

FSS – Système d’extinction automatique ANSUL® R-102™ (CE)



Description

Dans les cuisines commerciales d’aujourd’hui, la friture à haute température et les équipements hauts rendements (qui refroidissent lentement), tels que les friteuses, rendent l’extinction des feux plus difficile que par le passé, d’autant plus que :

- Si les friteuses sont reconnues comme étant le risque principal, il est moins connu que nombre de feux démarrent des plaques ou fourneaux, qui ne sont pas équipés de contact de sécurité.
- Il est dans la nature des feux de se propager à tout le bâtiment par l’intermédiaire des réseaux d’extraction cuisine.

Il est vital de protéger les individus et les biens contre les incendies. Le système d’extinction Ansul® R-102™ sélectionné par Halton est un système automatique conçu, fabriqué et dimensionné spécifiquement pour les cuisines professionnelles. Il protège le système de ventilation et les équipements de cuisson. Tout repose sur sa capacité à rapidement détecter et éteindre les feux de cuisson. L’agent extincteur Ansul® R-102™ assure une extinction rapide des flammes et prévient la ré-émission de vapeurs de graisse.

Qui mieux que Halton pour les produits Halton ? La pré-installation d’usine est une solution globale compétitive qui va de la conception des systèmes de ventilation jusqu’à l’extinction automatique. La pré-installation garantie aussi un total respect des produits Halton et Ansul.

Dimensionnement et pré-installation d’usine pour une intégration esthétique et totalement conforme à la certification HACCP⁽¹⁾ des produits Halton.

La pré-installation est parfois l’unique solution pour les hottes ou plafonds équipés des

technologies Water Wash ou UV-C mais aussi pour les produits sur mesure destinés aux cuisines spectacle.

- Globalement compétitif grâce à la réduction du temps d'installation et de mise en service sur site.
- Disponible pour les hottes, plafonds filtrants et solutions dédiées aux cuisines spectacle.
- Agent à faible pH et conception éprouvée.
- Intégration esthétique.
- Certifié UL (conforme à la norme UL 300)
- Certifié ULC (conforme à la norme ULC/ORD-C1254.6).
- Conforme aux normes NFPA⁽²⁾ 17A, NFPA 96, LPCB LPS 1223. Marquage CE.

(1) Hazard Analysis Critical Control Point

(2) National Fire Protection Association

Combinaisons recommandées avec d'autres produits ou technologies

Pour améliorer davantage les performances de votre cuisine, qu'il s'agisse des économies d'énergie, de la sécurité, de la Qualité de l'Environnement Intérieur (QEI) ou de l'impact de la cuisine sur l'environnement, voici quelques combinaisons avec d'autres produits ou technologies Halton que nous vous recommandons.



Optimisez le coût de nettoyage des gaines et augmentez davantage encore votre sécurité

Optez pour le système de surveillance du niveau des dépôts de graisse dans les gaines [KGS](#)

Le saviez-vous?



Le risque feu est un problème majeur dans les cuisines professionnelles.

Les feux de cuisine font partie des feux les plus dangereux et effrayants :

- Un feu peut démarrer sur un équipement de cuisson ou dans une hotte et rapidement se propager à toute la cuisine, le restaurant ou le bâtiment par l'intermédiaire des gaines d'extraction ;
- Les statistiques montrent que nombre de restaurants

ne ré-ouvrent jamais après un feu majeur.

Pourquoi la plupart des restaurants ne ré-ouvrent jamais après un feu majeur ?

L'exploitant ou le propriétaire doit bien sûr faire face à l'interruption de son activité, aux dégâts dus au feu et à la lutte contre l'incendie. Il doit aussi faire face à ses responsabilités vis-à-vis des autres

occupants du bâtiment, des visiteurs ou tierces parties ainsi qu'à de mauvais échos dans les média.

Pourquoi les feux de graisse sont si spécifiques ?

Les feux de graisse sont auto-inflammables et après inflammation, la température augmente dramatiquement. Ils sont alors alimentés par les vapeurs de graisse hautement inflammables. C'est la raison pour laquelle ils ne peuvent être éteints qu'en isolant l'huile de l'oxygène et en réduisant sa température.

Dimensions

