

FSS Ansul® R-102™ fabriksinstallerat



Haltons FSS BRANDSLÄCKNINGSSYSTEM Fördelar

- Förtillverkas och förinstalleras på fabriken
- Kostnadseffektiv och samverkar fullt ut med Haltons produkter.
- Finns för baldakiner, ventilerade innertak och demonstrationskök
- Lågt pH och beprövad design
- Estetiskt tilltalande
- UL-listad (överensstämmer med UL 300)
- ULC-listad (överensstämmer med ULC/ORD-C1254.6)
- Överensstämmer med NFPA* 17A, NFPA* 96, LPCB LPS 1223 och CE-märkt

* National Fire Protection Association

VISSTE DU DETTA?

Brandrisk är de facto ett stort orosmoment i professionella kök.

Köksbränder är bland de farligaste och mest intensiva och skrämmande bränderna:

- En brand kan starta på en köksutrustning, eller i en baldakin och snabbt sprida sig i hela köket, restaurangen eller byggnaden via frånluftskanalerna;
- Statistik visar att många restauranger aldrig öppnar igen efter en större brand.

Varför öppnar många restauranger aldrig igen efter en större brand?

Den som driver eller äger fastigheten måste inte bara ta ansvar för avbrottet och skadorna orsakade av brand och brandsläckning utan också skador som drabbar andra hyresgäster, besökare eller tredje parter samt ogynnsam rapportering i media.

Varför är fettbränder så speciella?

Fettbränder självantänder och efter antändningen, stiger temperaturen dramatiskt. Fettbränder från bränsle av fettångor som är mycket lättantändliga. Därför kan de bara släckas genom att isolera oljan från syret och sänka oljetemperaturen.