

Системы ресторанного
и кухонного пожаротушения
ANSUL: PIRANHA / R-102



129626, Г. МОСКВА, УЛ. 1-Я МЫТИЩИНСКАЯ, Д.3
129626, RUSSIA, MOSCOW, 1ST MYTISCHINSKAYA STREET, HOUSE 3



+7 (495) 5 404 104



sale@firepro.ru



www.firepro.ru



СИСТЕМЫ РЕСТОРАННОГО И КУХОННОГО ПОЖАРОТУШЕНИЯ ANSUL: PIRANHA & R-102

Системы подавления пожара ANSUL PIRANHA/R-102 предназначены для защиты в случае пожара ресторанных кухонных плит, вытяжных колпаков и воздуховодов. Эффективное и доступное решение для защиты электрического оборудования и вентиляционных зонтов, функционирующее без непосредственного участия человека. Благодаря этому обеспечивается высокая пожарная безопасность.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА СИСТЕМ:

- Обеспечивают эффективное тушение горящего масла и жира.
- В качестве огнетушащего вещества используется нетоксичный огнетушащий состав PRX™ & Ansulex, имеющий низкий уровень pH, не наносит вреда персоналу и посетителям ресторана, интерьеру и кухонному оборудованию.
- Длительный срок хранения огнетушащего состава – 12 лет.
- Установка ANSUL R-102 не требует подвода электричества или воды.
- Установка ANSUL PIRANHA является двухкомпонентной
- Установкам кухонного пожаротушения ANSUL PIRANHA/R-102 доверяют более 90% ресторанных сетей и отелей.



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:

КАФЕ

СТОЛОВЫЕ
И
КАФЕТЕРИИ

КАФЕ И
РЕСТОРАНЫ В
ГОСТИНИЦАХ

РЕСТОРАНЫ

РЕСТОРАНЫ
БЫСТРОГО
ПИТАНИЯ

КУХНИ
ДЕТСКИХ
САДОВ, ШКОЛ,
ВУЗОВ



В СОСТАВ УСТАНОВОК ВХОДИТ СЛЕДУЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

модуль пожаротушения ANSUL AUTOMAN, в который входит баллон с огнетушащим составом PRX™ /ANSULEX и картридж с вытесняющим газом

линии распределения огнетушащего состава с насадками

линия тепловых датчиков

ручной дистанционный пуск



ПРИНЦИП РАБОТЫ СИСТЕМЫ ANSUL: PIRANHA/R-102

- В случае возгорания плавкий замок системы обнаружения реагирует на повышение температуры и срабатывает механизм запуска баллона со сжатым газом.
- Сжатый газ (азот) поступает в резервуар огнетушащим составом.
- Огнетушащий состав по системе трубопроводов поступает к насадкам-распылителям быстро подавляя пламя.
- Огнетушащий состав достигает горящих поверхностей он эффективно их охлаждает и вступает в реакцию с горячим жиром (маслом), образуя на их поверхности пену. Этот слой пены изолирует жировую поверхность, предотвращая дальнейшее распространение огня.
- Очистка после сработки системы ANSUL производится простой промывкой водой или паром.

АВТОМАТИЧЕСКИМИ УСТАНОВКАМИ КУХОННОГО ПОЖАРОТУШЕНИЯ ANSUL PIRANHA/R-102 ЗАЩИЩЕНЫ:

Сети ресторанов быстрого питания:

- McDonalds
- KFC
- Burger King
- Wendy's
- Goodman Steak House
- GQ bar
- "SHAKE SHACK"
- Pizza Hut Express
- рестораны быстрого питания в торговых центрах IKEA и Мера

Рестораны и кафе в гостиницах:

- InterContinental Hotel Group
- Holiday Inn
- Hilton
- Sheraton
- Hyatt
- Corinthia
- The Ritz-Carlton
- Marriot
- Park Inn
- IBIS Hotels

Рестораны:

- ЧАЙХАНА №1
- IL Патио