



ПОЖТЕХНИКА

Безопасное будущее



БАРЫ•РЕСТОРАНЫ•ФУДКОРТЫ•ТОЧКИ ФАСТФУДА



АУКПТ «КУХМИСТЕР – 2М»

АВТОНОМНАЯ УСТАНОВКА
КУХОННОГО ПОЖАРОТУШЕНИЯ



НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР

→ firepro.ru

129626, г. Москва, ул. 1-я Мытищинская, д. 3

+7 495 540 41 04
info@firepro.ru

ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ БЕЗ ЛОЖНЫХ СРАБАТЫВАНИЙ



В России применение систем автоматического пожаротушения кухонного оборудования до сих пор не является обязательным требованием, тем не менее, сегодня уже сформировано понимание о важности применения таких систем. Десятилетиями они защищают кухни от возгораний различного профессионального кухонного оборудования: фритюрниц, грилей, вытяжных зонтов и воздуховодов в ресторанах, кафе, пунктах быстрого питания, фуд-кортах, кафетериях.

Пожтехника с 2005 года профессионально проектировала, устанавливала и обслуживала системы кухонного тушения ANSUL. Несколько лет назад разработала и сейчас серийно выпускает автономную установку кухонного пожаротушения АУКПТ «КУХМИСТЕР-2М», которая по своим характеристикам не уступает лучшим образцам известных иностранных производителей и полностью соответствует международным стандартам.

ЗАЩИЩАЕМЫЕ ЗОНЫ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ

Обеспечивает обнаружение возгорания в зоне приготовления пищи (на поверхностях кухонного оборудования, в вытяжных воздуховодах и вентиляционных зонтах).



1. Вытяжки
2. Плиты
3. Фритюры

ПРИНЦИП РАБОТЫ

1. Обнаружение:

Плавкие вставки (датчики), расположенные над оборудованием и в вытяжном зонте, реагируют на температуру (доступно 4 температурных режима).

2. Активация и тушение:

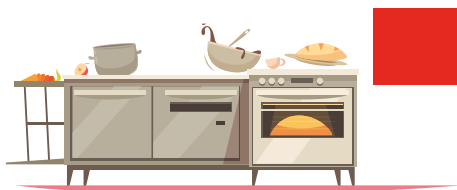
Разрывается плавкая вставка, контрольный трос ослабевает, шток опускается и пробивает мембрану.

Сжатый азот из картриджа поступает в резервуар с огнетушащим составом (специальный щелочной раствор с низким pH) и выталкивает его в систему трубной разводки до насадок-распылителей. Происходит направленный выпуск в зону возгорания, сопровождаемый **эффектом сапонификации** (омыления), когда огнетушащий состав достигает горящих поверхностей оборудования и вступает в реакцию с горячим жиром.

Огнетушащее вещество Кухмистер мельчайшим распылом покрывает поверхность оборудования, жироуловитель и воздуховоды, быстро тушит пламя, охлаждая поверхности и создавая толстый слой плотной пены, предотвращающий повторное возгорание.

ВАЖНО! Применение системы Кухмистер – это единственный способ потушить возгорание масла во фритюрнице. Как правило, такие возгорания происходят из-за неисправности термостата, и потушить их обычными средствами, например, накрыв противопожарным одеялом или при помощи порошкового огнетушителя, невозможно, и более того, опасно!

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ



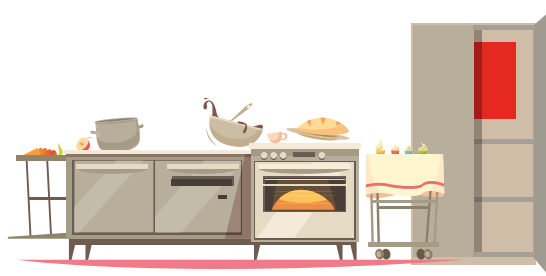
Непосредственно на острове



На кухне фудтрака



На стене под потолком



В производственном шкафу

СИСТЕМА «КУХМИСТЕР-2М» - ЭТО:

- Компактная, полностью автономная установка, которая не требует подключения к электричеству или водопроводу;
- На 100% российское производство - от огнетушащего вещества до самой установки;
- Безопасное огнетушащее вещество с низким pH не наносит ущерба здоровью людей, интерьеру и кухонному оборудованию.



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА СИСТЕМЫ «КУХМИСТЕР 2М»

• Высокая эффективность:

Тушит самые сложные очаги, включая объемное горение масла и жировых отложений в воздуховодах, которые могут привести также к возгоранию кровли.

• Полная автономность:

Не зависит от внешних источников энергии, отработает в любой ситуации, даже без участия человека или активируется с помощью ручного пуска.

• Безопасность для людей и оборудования:

Огнетушащее вещество «Кухмистер Премиум» экологично, нетоксично, не вредит дорогостоящему кухонному оборудованию. После срабатывания достаточно убрать состав с поверхностей теплой водой.

• Комплексная защита:

Система защищает три ключевые зоны: варочные поверхности, зону жироуловителя и воздуховоды, предотвращая распространение огня по вентиляционным каналам.

• Эстетика и надежность:

Все элементы из нержавеющей стали органично вписываются в интерьер любой кухни.

• Долгий срок службы:

10 лет и более при регулярном обслуживании.

• Интеграция:

Возможность подключения «сухих контактов» для передачи сигнала на пульт охраны или интеграции в общую систему пожарной сигнализации, отключения вентиляции или оборудования.



ПОЖТЕХНИКА

Безопасное будущее

СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

- Рестораны, кафе, бары и столовые.
- Гостиницы, отели, хостелы.
- Фуд-корты и торговые центры.
- Больницы, школы, детские сады, ВУЗы.
- Пищевые производства и цеха полуфабрикатов.
- Любые объекты с кухнями, где используется оборудование с открытым огнем или раскаленными поверхностями (фритюрницы, плиты, грили, мангалы, печи для пиццы).



АССОЦИАЦИЯ
ПО БЕЗОПАСНОСТИ ОБЪЕКТОВ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ
БЕЗОПАСНОСТЬ ТУРИЗМА
TOURISM SAFETY ASSOCIATION



НАШЕ ПРИСУТСТВИЕ



ГРУЗИНСКИЕ
КАНИКУЛЫ



системы тушения



КУХМИСТЕР

