

ANSULEX BRANDSLÄCKSYSTEM

Effektivt brandskydd för alla typer av storkök

- › Världens mest använda släcksystem för restaurangkök
- › Både automatisk och manuell utlösning
- › Fungerar oberoende av vatten- och strömförsörjning
- › Enkel sanering efter brand



Effektivt skydd

Ansulex är ett fast släcksystem speciellt utvecklat för att klara bränder i kök, från minsta grillkiosk till största restaurangkök. Anläggningen har såväl automatisk som manuell utlösning och fungerar oberoende av vatten och strömförsörjning. Ansulex släckmedel kväver snabbt branden och bildar ett tätt skumlager som förhindrar återantändning. Släckvätskan är ofarlig för personal och enkel att tvätta bort efter brand.

Utförande

Ansulex-anläggningen består av fyra huvuddelar;

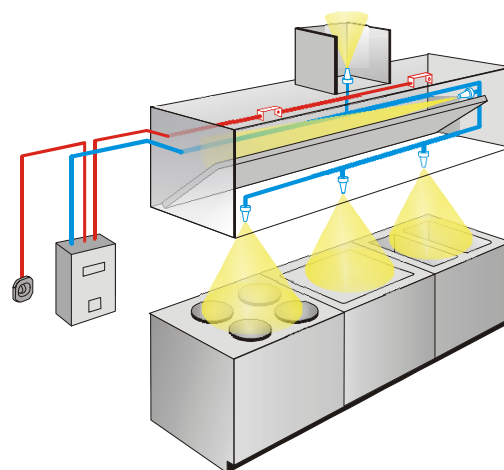
- › Centralenhet med släckmedelsbehållare och utlösningmekanism inbyggd i ett rostfritt skåp
- › Rörsystem med spraymunstycken
- › Detekteringssystem med smältlänkar och vajer
- › Manuellt utlösningssystem med draghandtag

Systemet är utformat för att passa i modern restaurangmiljö. Utrustningen tar liten plats och kan normalt placeras under eller t o m över innertak för att spara golv och bänkutrymme.

Godkännanden

Ansulex-systemet utvecklades i början av 1980-talet och är idag världens mest använda släcksystem för restaurangkök.

Det är godkänt enligt den amerikanska NFPA-standard, tyska VDS och Germanischer Lloyd samt U.S. Coast Guard och Det Norske Veritas för användning på fartyg. I Sverige är Ansulex godkänt av brandmyndigheter, försäkringsbolag och Sjöfartsverket.



Munstycken placeras över köksutrustning, i filter och frånlufts kanal. Flöde och sprutbild dimensioneras utifrån de skyddade objekten



Ansulex spraymunstycken är försedda med filter och skyddshuv som förhindrar att de sätts igen av torkat fett och andra smutspartiklar

Ansulex - specialvätska för fettbränder

Ansulex är en kaliumbaserad saltlösning framtagen för brand i fetter. Vätskan släcker på följande sätt:

Vattnet i vätskan förångas och kyler därmed fett och plåtytor. Vid förångningen bildar vätskan ett skumliknande täcke över fett. Branden slocknar snabbt och skumtacket hindrar återantändning.

Vid brand

1. En brand utlöser snabbt smältlänken i närmaste detektor
2. Detektorvavrarna aktiverar kvävgaspatronen så att behållaren trycksätts. Avstängningar för gas och el sätts i funktion. Däremot stängs inte fläktar i ventilationssystemet av. Fläktarna hjälper till att dra upp släckmedel i frånluftskanalen och hindra brandspridning
3. Släckvätskan sprayar över köksapparater, i filter och frånluftskanaler.
Trycket i släckmedelsbehållaren hålls konstant på 7 bar under tömningen vilket ger rätt sprutmönster och flöde i samtliga spraymunstycken.

Enkel rengöring - snabb omladdning

Eftersom släckvätskan skummar vid kontakt med det heta fettet bränner den inte fast. Rengöring efter brand blir därför enkel. Det är bara att torka av ytorna med varmt vatten och vanligt tvättmedel.

Omladdningen går snabbt och kan göras på plats. Man fyller på ny släckvätska och byter gaspatron. Om anläggningen har automatutlösning byts smältblecket i detektorn.

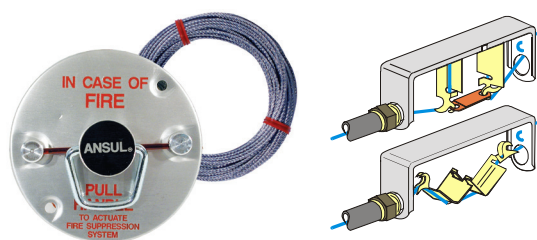
Lättplacerad släckmedelsbehållare

Släckmedelsbehållaren och utlösningmekanismen är monterat i ett rostfritt skåp med höjd 600 mm och djup 200 mm. Bredden är 420 mm med en behållare och 660 mm med två behållare.

Montering

I leveransen av Ansulex brandsläcksystem ingår montering som utförs av certifierad personal.

Detta montage sker alltid efter att kökskåpan är monterad. Eventuell elinstallation ska utföras av behörig elektriker.



Anläggningen kan utlösas manuellt med draghandtag eller via detektorer. Detektorsystemet arbetar med smältlänkar och vajer och fungerar oberoende av strömmatning

