

ANSUL

PROTECTION CUISINES

AFP ————— R-102 ————— Piranha



Danger d'incendie !

Le risque de feu dans une cuisine est considérable. C'est la raison pour laquelle l'installation d'un système d'extinction incendie automatique dans les cuisines professionnelles et les cuisines pour collectivités est devenue une obligation légale par l'A.R. du 19/02/1997, arrêté qui a été adapté ensuite par les A.R. du 04/04/2003 et du 13/06/2007.

Les friteuses, les cocottes, les filtres, les hottes et les canaux d'évacuation des vapeurs sont des sources de risque d'incendie par la température élevée des huiles. Un feu de friteuse peut s'étendre rapidement par la hotte vers d'autres appareils de cuisson, ainsi que vers d'autres pièces, de sorte que toute la cuisine, le restaurant, l'hôtel ou le navire s'enflamment en un rien de temps.

Depuis 1947, les systèmes d'extinction d'Ansul apportent la preuve que ce danger peut être étouffé dans l'œuf. Ansul est le leader mondial sur le marché depuis l'introduction du système R-102.

Depuis lors, nous avons protégé des milliers de cuisines professionnelles et sommes reconnus par presque toutes les compagnies d'assurances internationales et les services incendies.

Systèmes selon le besoin :

AFP (AUTOMATIC FRYER PROTECTION) STANDARD HORECA.

Ce système est idéalement indiqué pour être utilisé dans l'horeca, surtout pour les friteuses.

Ce concept standardisé offre une protection non seulement pour les petites cuisines, mais est assez flexible pour qu'il puisse grandir avec la taille de votre cuisine.

R-102 POUR CUISINES PROFESSIONNELLES.

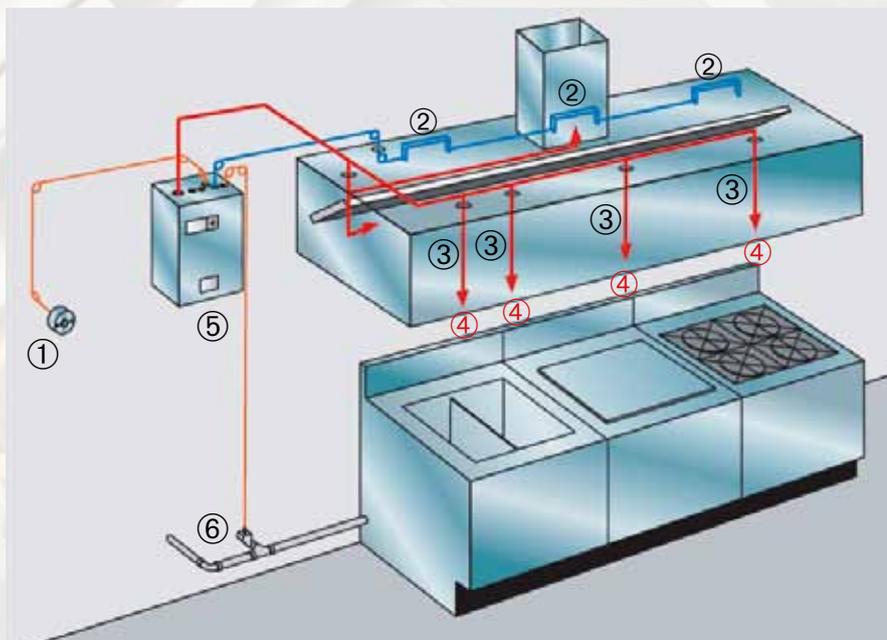
Ce système est recommandé pour une utilisation dans les cuisines de restaurants, d'hôpitaux, de maisons de soin, d'hôtels, d'écoles, d'aéroports, etc.

Le système R-102 est UL-listed est conform les conditions de UL300.

PIRANHA SYSTÈME D'EXTINCTION INCENDIE.

Dans la plupart des cas, le R-102 offre la bonne solution. Mais si la situation exige un refroidissement supplémentaire, comme pour les fours industriels dans les restaurants utilisant des woks, où le risque de réactivation du feu est bien réel, il faut opter pour un système PIRANHA.

Le système d'extinction PIRANHA fonctionne comme le R-102. La seule différence est qu'au lieu d'utiliser l'agent extincteur liquide ANSULEX, le système PIRANHA utilise un agent d'extinction hybride composé de l'agent extincteur liquide PRX et de l'eau. Ce qui explique l'exigence d'un raccordement permanent au réseau de distribution d'eau ou du sprinklage.



Légende

1. Activateur manuel
2. Fusible
3. Conduite
4. Ejecteur
5. Contenant extincteur
6. Vanne d'arrêt gaz

Avantages des systèmes d'extinction R-102 et PIRANHA.

- notre approche sur mesure par projet,
- les systèmes couvrent aussi bien les zones faciles à atteindre que les zones inaccessibles,
- protection incendie de jour comme de nuit par une détection automatique,
- temps de réaction très court,
- les dimensions restreintes facilitent l'installation, même dans un petit espace,
- facile à l'emploi : les personnes sans formation technique peuvent utiliser cette installation,
- l'assemblage par ANSUL et le choix d'utiliser les matériaux en acier inoxydable garantit un fonctionnement sans problèmes pendant longtemps,
- le système n'est pas sous pression constante, contrairement à la plupart des autres systèmes de protection d'incendie analogues,
- l'agent extincteur est inoffensif pour les personnes et la nourriture, et, par son pH proche du neutre, le produit n'endommage pas le matériel dans la cuisine,
- après fonctionnement, l'agent d'extinction se nettoie facilement et sans risque, de sorte que la période de mise hors service de l'installation est limitée au minimum, souvent moins d'un demi jour,
- une garantie de 12 mois sur toute l'installation et de 60 mois sur le système d'activation,
- en cas de nécessité, nous vous envoyons rapidement une assistance sur place,
- nous disposons de nos propres équipes d'installation et de service de maintenance.

ANSUL

Masters in Fire Protection

siège d'exploitation: Zone Maalbeek, Av. de l'Industrie 35 - 1702 Grand-Bigard Belgium

tél.: +32 (0)2 467 72 11 - fax: +32 (0)2 466 44 56 - e-mail: mail@ansul.be

siège social: Av. Louise, 65 bte 11 - 1050 Bruxelles - Belgium