

SLÄCKSYSTEM FÖR KÖK



Släcksystem för kök AMEREX®

Brand i köksutrustning är alltid farlig, den kan sprida sig otroligt snabbt i de stora mängder fett och olja som ansamlats i filter, kåpor och ventilationskanaler. Risken för en totalbrand är stor. Att klara tillbud med vanliga brandsläckare är oftast en omöjlighet eftersom hett fett och heta metallytor ger upprepade återantändning. Amerex är utvecklat speciellt för att klara bränder i kök, släckmedlet är en vätska som snabbt kväver branden och bildar ett tätt skumlager som förhindrar återantändning. Amerex släcksystem för kök anpassas från minsta grillkiosk till det största restaurangköket.



Funktioner & Fördelar

- Konkurrenskraftig prissättning och kostnadseffektiva komponenter
- UL 300-listad och NFPA-kompatibel
- Fyllda, lagrade tryckmedelscylindrar
- Designad för nyinstallation eller eftermontering
- Maximal medelutsläpp med färre munstycken
- Apparatspecifik eller zonförvarstäckning
- Elektrisk detekteringskontroll
- Robust manuell dragstationsdesign minskar oönskade utsläpp

AMEREX erbjuder två skyddssystem för att möta just ditt behov.

Apparatspecifik

Med AMEREX KP Appliance Specific Restaurant Fire Suppression System får du apparatspecifik täckning som generellt ger lägre startavgift. KP Appliance Specific System är det idealiska valet i storkök där apparatens placering är fast, till exempel i snabbmatkedjor, informella restauranger, kryssningsfartyg och skolkafeterior.

Zonförvar

AMEREX KP Zone Defense Restaurant Fire Suppression System ger större flexibilitet genom att tillåta att köksmaskiner kan konfigureras om utan att behöva flytta systemets utloppsmunstycken. På grund av Zone Defence Systems anpassningsförmåga är det mest kostnadseffektiva valet över systemets livslängd.

Ett släcksystem som möter dina behov

AMEREX brandsläckningssystem har fyra alternativ för agentcylindrar, beroende på systemets behov:

Cylinder modell	Cylinder volym	Flöde
KP275	2,75 liter	8
KP375	3,75 liter	11
KP475	4,75 liter	14

Alla KP Agent-cylindrar är tillverkade av mjukt stål och listade hos Underwriter's Laboratory (UL). Cylindrarna är trycksatta med torrt kväve, eller argongas, till ett tryck av 240 psi. Gasladdningen fungerar som den utdrivande gasen som släpper ut det våta kemiska medlet genom distributionsnätet. Varje cylinder är utformad med en bearbetad utloppsventil i rostfritt stål som manövreras pneumatiskt eller elektriskt.

AMEREX KP Agent Cylinder Assemblies levereras fabriksfyllda med AMEREX Kitchen Wet Chemical Agent - ett lågt pH, kaliumacetat baserad lösning som dämpar matlagningsfettbränder genom både förtvålning och kylning. KP-medel är vanligtvis kompatibelt med metaller finns i storköksmiljöer (d.v.s. rostfritt stål, mjukt stål, galvaniserad metall, aluminium, mässing och koppar).

Smidig kontrollpanel

Amerex STRIKE Control Unit är resultatet av år av elektronisk utveckling. STRIKE Control Unit kan övervaka och frigöra två helt separata system och ger även möjlighet att koppla till hjälpkontroller som byggnadens brandlarmsystem. Primära och sekundära batterier ger kontinuerlig och oavbruten branddetektering utan behov av extern strömförsörjning. Till skillnad från traditionell kontroll mekanismer, använder STRIKE-kontrollenheten linjära värmedetektorer och punktvärmedetektorer som inte har några rörliga delar

Funktioner och Fördelar:

- Windows-baserad valfri programmeringsprogramvara
- Händelseloggning och inspelning
- Lokalt piezo-ljudlarm
- Felindikering LED och meddelande
- Nyckellåsande åtkomstdörr
- Ger 24/7/365 branddetektering och aktivering
- Enkel och dubbel riskzonsdetektering och undertryckande
- Ingen extern A/C-ström krävs
- Normal och felsäker gasventildrift
- Enkel installation och underhåll

- Attraktiv hölje i borstat rostfritt stål

Godkännande & Referenser

Amerex är provat och godkänt enligt den amerikanska NFPA standarden, UL300 för släckanläggningar i restaurangkök. Det är också godkänt av bl a VDS, Tyskland, och av Germanischer Lloyd, U.S. Coast Guard och Det Norske Veritas för användning på fartyg. Även i Sverige är systemen godtagna av brandmyndigheter, försäkringsbolag och Sjöfartsverket.