



ANSUL PIRANHA High Proximity Küchenlöschanlagen



Foto Profi-tabel Resultants

Küchenbrandschutz auf hohem Niveau
Die ästhetische Brandschutzlösung für die offene Küche

The power behind **your mission**



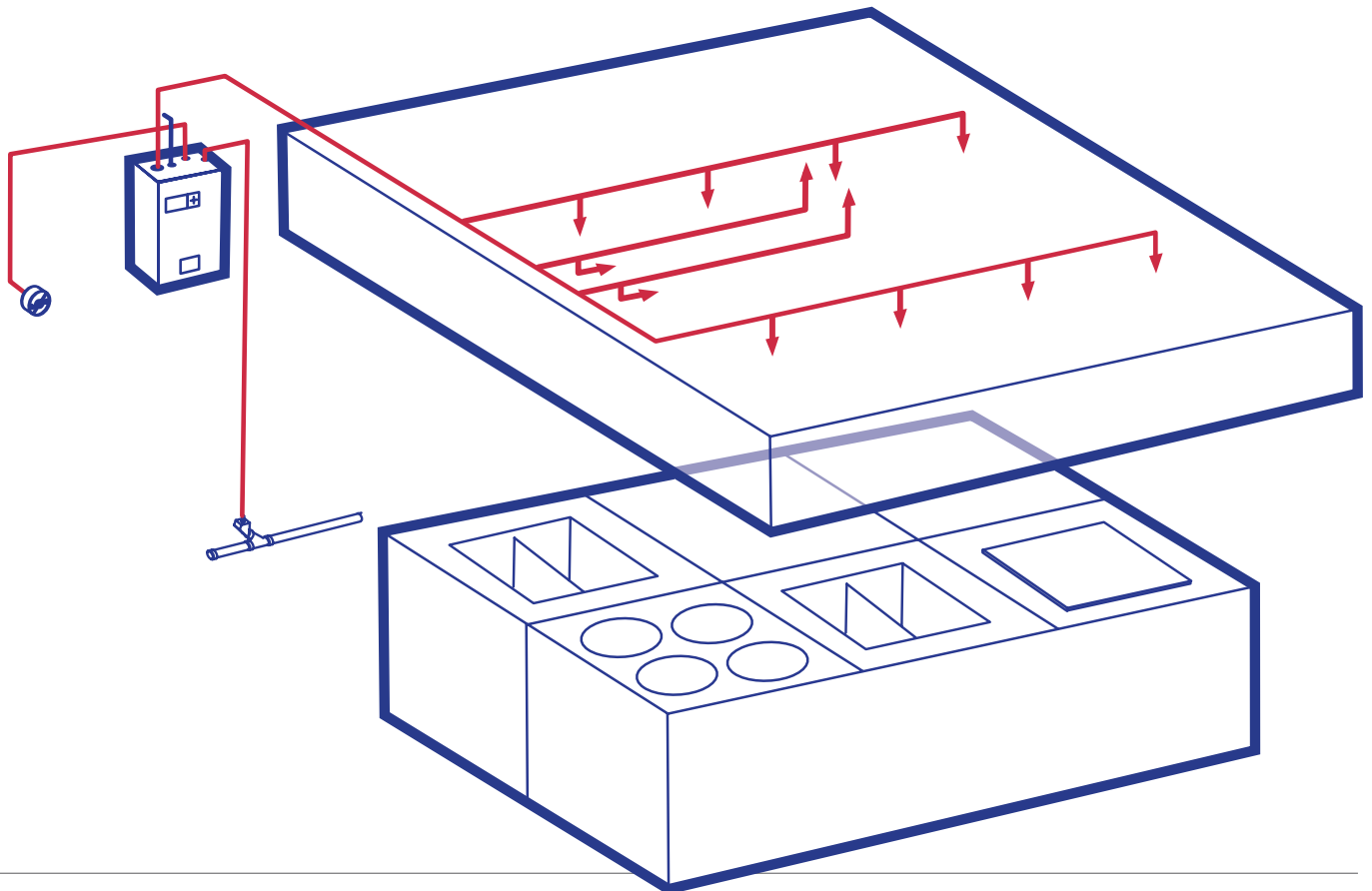
Ansul Partner-/Facherrichter:



ANSUL PIRANHA High Proximity Küchenlöschanlagen

Küchenbrandschutz auf hohem Niveau

Die ästhetische Brandschutzlösung für die offene Küche



Systemvorteile:

- Optisch unauffällige Installation
- Düsenhöhe bis zu 2133 mm oberhalb der Geräteoberfläche
- Minimierte Verfärbung der Düsen durch Positionierung außerhalb des Wrasenstromes
- Keine Düsen im Gesichtsfeld des Küchenpersonals
- Einfaches Upgrade bestehender PIRANHA Installationen
- Einfache Montage, da gleiche Düsenabstände und einheitlicher Düsentyp
- 15x schnellere Kühlleistung als herkömmliche Wet-Chemical-Systeme
- Platzersparnis durch 60% weniger Löschmittel im Vergleich zu herkömmlichen Wet-Chemical-Systemen
- Hybridsystem für unmittelbares Löschen und optimale Kühlung
- Globale Verfügbarkeit und Service durch Netzwerk zertifizierter Fachinstallateure
- UL300, LPS 1223 zugelassen





Foto Prof-i-tabel Resultants

Foto Prof-i-tabel Resultants

2., vollständig überarbeitete Auflage 2016

Die Versammlungsstättenverordnung fordert in §19 (6) und (7) eine fest installierte Löschanlage in der Küche

Versammlungsstättenverordnung (VStättV)

In Versammlungsräumen müssen offene Küchen oder ähnliche Einrichtungen mit einer Grundfläche von mehr als 30 m² eine dafür geeignete automatische Feuerlöschanlage haben.

Geeignete Feuerlöschanlagen für die unterschiedlichen fettragenden Kochgeräte sind Löschanlagen für die Brandklasse F. Diese sollten ebenfalls entsprechend der DIN / EN 16282-7 geplant, errichtet und gewartet sein.

Versammlungsstätten im Sinne von § 2 Abs. 3 Satz 1 MVStättVO sind beispielsweise:

- Betriebskantinen
- Veranstaltungsräume
- Restaurants
- Hotelrestaurants
- Foodcourts in Einkaufszentren
- Flughafenrestaurants

VdS CEA 4001

Die VdS CEA 4001 fordert bei gesprinklerten Gebäuden in denen auch die Küche geschützt ist, Sprinklerschutz unter Sprühbehinderungen, zu denen auch Ablufthauben zu zählen sind. Der Einbau von Sprinklern z.B. über Fritteusen oder Fettbackgeräten wird gleichzeitig als Gefahrenerhöhung eingestuft und die Kompensation durch eine geeignete Löschanlage gefordert. Mit ANSUL Küchenlöschanlagen wird diese Forderung erfüllt.

ANSUL PIRANHA ist wie auch das ANSUL R-102 erhältlich über den professionellen, werksgeprüften und zertifizierten ANSUL Installationsbetrieb für Küchenlöschanlagen. Hier erhalten Sie die individuell ausgelegte und gem. den Anforderungen der DIN EN 16282-7 installierte und gewartete Löschanlage für die gewerbliche Küche.



PIRANHA Auslöseeinheit, Tank und PIRANHA Löschmittel PRX

Über Johnson Controls Building Technologies and Solutions

Johnson Controls Building Technologies & Solutions schafft – Gebäude für Gebäude – eine sicherere, intelligentere und nachhaltigere Welt. Unser Technologieportfolio berücksichtigt alle Aspekte eines Gebäudes – von Sicherheitssystemen, Energiemanagement und Brandschutz bis zu HVACR – und gewährleistet so, dass wir die Erwartungen unserer Kunden jederzeit übertreffen. Über ein einzigartiges Netzwerk von Niederlassungen und Vertriebskanälen sind wir in über 150 Ländern tätig und unterstützen Gebäudeeigentümer, -betreiber, Ingenieure und Bauunternehmer dabei, den gesamten Lebenszyklus ihrer Anlagen zu verbessern. Zu unseren zahlreichen Marken gehören Namen wie Ansul®, Tyco®, YORK®, Metasys®, Ruskin®, Frick®, PENN®, Sabroe®, Simplex® und Grinnell®, die alle in der Branche größtes Vertrauen genießen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.ansul.com oder bei [@AnsulFire](https://twitter.com/AnsulFire) auf Twitter.

The power behind **your mission**

