



GAMA-tronik

Brandschutzservice

Beratung - Planung - Wartung - Instandhaltung - Service

ANSUL

by Tyco Fire Suppression & Shutoff Products

Küchenlöschanlagen Ansul R-102 oder Piranha

Der optimierte Brandschutz für Großküchen,
Restaurants, Hotels, Kantinen und Industrie.
Für jeden Bedarf immer die richtige Lösung

CAUTION

DO NOT INSTALL CARTRIDGE RELEASE MECHANISM UNLESS LOCK BAR IS IN PLACE! FAILURE TO DO SO COULD RESULT IN PERSONAL INJURY.

USE ONLY SPECIFIED ANSUL R-102 SYSTEM CARTRIDGES. SEE ANSUL R-102 DESIGN, INSTALLATION, RECHARGE AND MAINTENANCE MANUAL FOR SPECIFIED CARTRIDGES TO BE USED IN REGULATED RELEASE AND REGULATED ACTUATOR MECHANISMS IN SINGLE, DOUBLE OR MULTIPLE TANK SYSTEMS.

CE



www.ansul.de

ANSUL R-102 & PIRANHA

KÜCHENSCHUTZ VON PROFIS FÜR PROFIS

Gastronomie-Küchen, von Fast Food bis Haute Cousine, und industrielle Frittiergeräte bergen ein hohes Brandrisiko. Siedende Fette und heiße Öle, wie in Fritteusen, Kippbratpfannen, auf Grills und in Salamander, sind in Verbindung mit Hitze leicht entzündlich. Gefährdet ist nicht nur das Personal und Gäste, sondern auch die kostenintensive Küchenausstattung. Brände verursachen oft schwere Sachschäden, denen aufwendige Sanierungen und Betriebsstillstände von mehreren Wochen folgen können. Von den Einnahmeausfällen einmal abgesehen, hat manch ein Betrieb nach einem Brand nie wieder geöffnet.

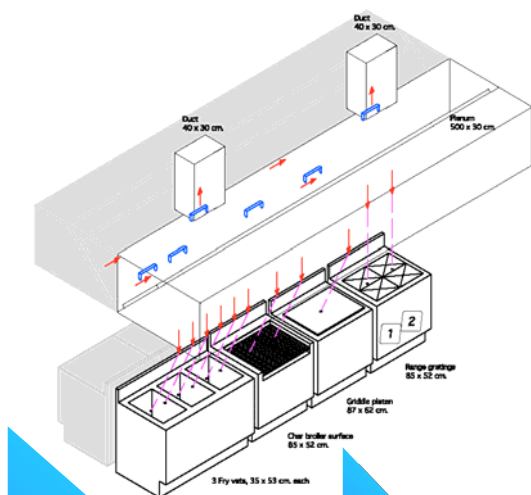
Die Löschanlagen Ansul R-102 und Piranha sind speziell für den Gastronomie-Bereich und industrielle Anlagen entwickelt worden. Es gibt die Sicherheit vor Fettbränden und ihren Auswirkungen, zuverlässig und sauber geschützt zu sein. Dies ist eine Investition die sich immer bezahlt macht.

Mit diesen Löschanlagen haben Sie immer einen zuverlässigen Schutz rund um die Uhr, an 365 Tagen im Jahr.



Handauslösung, zur manuellen Aktivierung des Löschanlagen.

Systemlayout mittels Ansul-Estimator



DIE DURCHDACHTE BRANDBEKÄMPFUNG SCHNELL, ZUVERLÄSSIG UND SAUBER

Die ersten Sekunden, zwischen der Entstehung und Bekämpfung eines Brandes sind entscheidend für einen Löscherfolg. Die Systeme Ansul R-102 und Piranha arbeiten so schnell und zuverlässig, dass erst gar kein großer Schaden entstehen kann.

Wird das System, automatisch über die automatische Branderkennung, oder manuell mittels einer Handauslösung aktiviert, wird das Löschmittel mit Spezialdüsen auf die geschützten Geräte, sowie in der Haube und in den Abluftkanälen gleichmäßig verteilt. Hierdurch ist sichergestellt, dass sich die Flammen nicht unkontrolliert ausbreiten können und verhindert gleichzeitig eine erneute Wiederentzündung.

Bei einer Auslösung werden mit Hilfe potentialfreier Kontakte, die das System zur Verfügung stellt, sämtliche elektrischen Geräte und wenn vorhanden auch die Gaszufuhr, im Schutzbereich abgeschaltet, sodass ein weiteres Aufheizen der Geräte, und hierdurch das Wiederentflammen des Brandherdes verhindert wird.

WARUM SYSTEME VON ANSUL?

1962 wurde von Ansul die erste wirksame Löschanlage für den Küchenschutz entwickelt. Seither werden die Systeme und Löschmittel kontinuierlich weiterentwickelt. Stetige Weiterentwicklungen und erforderliche Tests, nach den strengen UL 300 Standards, machen die Küchenlöschanlagen von Ansul zum marktführenden Produkt weltweit. Ganz egal in welchem Teil der Welt und unter welchen klimatischen Bedingungen ein Küchenlöschanlage benötigt wird, Ansul bietet hierfür die richtige Lösung.

Durch das Edelstahl-Design passen sich Ansul Löschanlagen in jeder Küche an. Wegen der kleinen Rohrdimensionen, verdeckter Branderkennungselemente hinter den Filtern, optisch ansprechenden Düsen und variablen Unterbringungsmöglichkeiten der kleinen Löschmittelbehälter, ist höchste Flexibilität für alle kundenspezifischen Anforderungen gewährleistet.

Dank der von Ansul entwickelten Vorabkalkulation von Rohrnetzen und Düsen, ist es schnell und kostengünstig möglich, das passende System für den Kunden zu finden und zu installieren.

Nur den geschulten und autorisierten Fachhändlern ist es möglich, die erforderlichen Systemanforderungen auszulegen. Ausschließlich den Fachhändlern stehen stets die aktuellsten Systeminformationen und Weiterentwicklungen zur Verfügung. Unterstützt durch das UL300 zugelassene Systemhandbuch und dem Ansul Estimator, wird die Küchenlöschanlage stets nach den aktuellsten Standards konzipiert und es sind keine aufwendigen hydraulischen Kalkulationen mehr erforderlich.

Ansul Küchenlöschanlagen sind zugelassen und entsprechen folgenden Standards und Richtlinien:

- VdS
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel/ Gaststätten
- UL300 und 2092
- NFPA 17A und 96
- DIN 18 869

sowie anderen zahlreichen internationalen Verbänden.

Die Frage nach einem objektbezogenen Rabatt bei Ihrem Feuerversicherer lohnt sich.

Branderkennungselement zur automatischen Auslösung der Löschanlage.



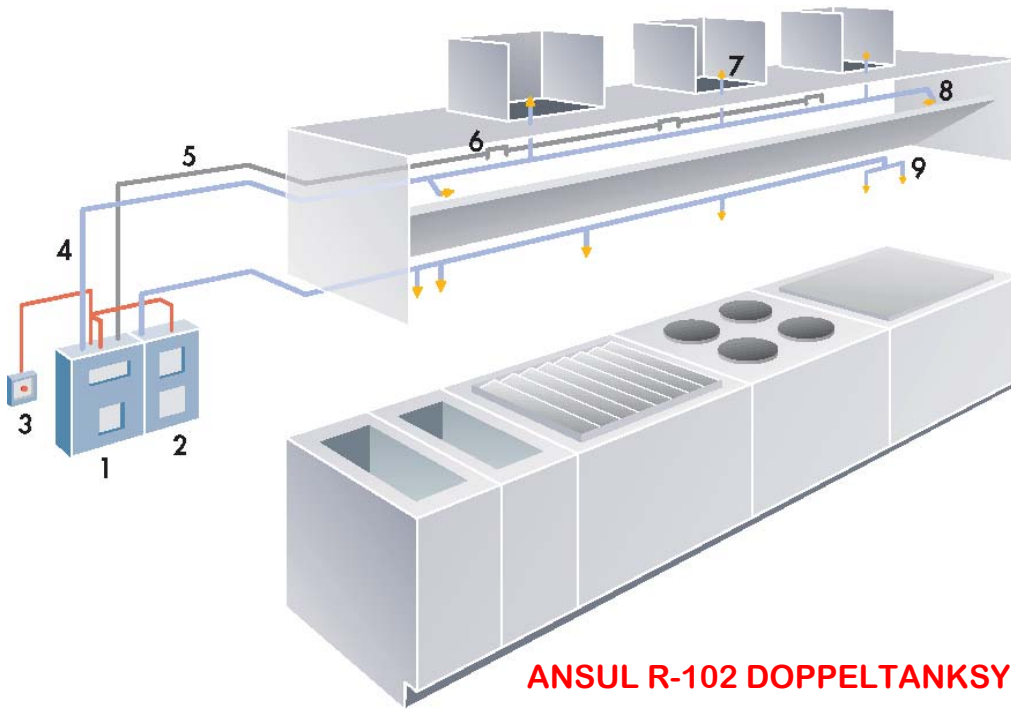
DAS RISIKO LÜFTUNG

IM BRANDFALL ABSCHALTEN?

Abzugshauben, Lüftungsdecken und Abluftkanäle stellen das größte Gefahrenpotenzial dar, da sich hier die Fettdämpfe als brennbare Rückstände absetzen. In den Abluftsystemen können sich die Flammen durch die Sauerstoffzufuhr von Zuluftgebläsen noch schneller ausbreiten und sind für eine manuelle Brandbekämpfung, insbesondere in den Abluftkanälen unzugänglich.

Die Systeme Ansul R-102 und Piranha denken mit. Die Abluftsysteme werden als einzige Geräte im geschützten Bereich nicht automatisch abgeschaltet. Stattdessen wird der Sog des Abluftsystems genutzt, um das fein verteilte Löschmittel in den Abluftkanal hineinzuziehen und auch dort einer Brandausbreitung vorzubeugen. Gleichzeitig werden die gefährlichen Brandgase aus dem Löschbereich abgesaugt.

Das Abluftsystem sollte mindestens 3 Minuten, nach dem Einsetzen des Löschvorgangs weiterlaufen, um so eine optimale Löschmittelverteilung und somit den besten Brandschutz zu gewährleisten.



ANSUL R-102 DOPPELTANKSYSTEM (Installationsbeispiel)

- 1 - mechanische Auslöseeinheit Automan mit 3gal (11,4l) Löschmittel
- 2 - zweite Löschmittelflasche für Doppeltanksystem
- 3 - Handauslösung
- 4 - Löschmittelleitung
- 5 - Detektorleitung
- 6 - Detektor mit Schmelzlotglied (verschiedene Auslösetemperaturen verfügbar)
- 7 - Düsen für Abluftkanal
- 8 - Düsen hinter den Filtern für die Ablufthaube
- 9 - Düsen für die Geräte

FUNKTIONSWEISE

Das erforderliche Löschmittel wird in Edelstahlbehältern bevorratet. Diese sind in Edelstahlboxen (1+2) untergebracht. Wird ein Brand automatisch über einen Detektor (6) erkannt oder manuell mit der Handauslösung (3) das System aktiviert, löst die Feuerlöschanlage über den Automan aus. Dieser öffnet eine Treibgasflasche, wodurch die drucklosen Löschmittelbehälter mit Druck beaufschlagt werden. Hierdurch wird das Löschmittel über die Löschmittelleitungen (4) und den Düsen (7-9) auf die Küchengeräte, sowie in die Filter- und Lüftungsbereiche verteilt. Das Löschmittel reagiert mit dem heißen Fett und bildet sofort einen Schaumteppich, der die Flammen erstickt.



Löschdüsen zur gleichmäßigen Verteilung des Löschmittels.



Das aktivierte System
Ansul R-102



DIE LÖSCHMITTEL DIE NICHTS

ANBRENNEN LASSEN.

Die Flüssiglöschmittel ANSULEXpH für das System Ansul R-102 und PRX für Piranha Systeme, wurden speziell für die Brandbekämpfung in Großküchen entwickelt.

Die Ausbreitung des jeweiligen Löschmittels beschränkt sich unmittelbar auf den Brandherd. Sobald die Flüssigkeit mit einer brennenden Fettoberfläche in Berührung kommt, bildet diese sofort eine dichte Schaumdecke. Diese unterbindet die Sauerstoffzufuhr zur Fettoberfläche, kühlt den Brandherd und verhindert die Freisetzung brennbarer Dämpfe.

Die Löschmittel lassen sich schnell und problemlos mit einem feuchten Lappen beseitigen. Daher nehmen die Reinigungsarbeiten nur wenig Zeit in Anspruch und der Küchenbetrieb kann aufrecht erhalten bleiben.

Der große Vorteil der Löschmittel ANSULEXpH und PRX: Diese sind nicht toxisch und gesundheitlich vollkommen unbedenklich. Sie sind von der amtlichen Zulassungsstelle für Feuerlöschmittel und -geräte zugelassen.



PIRANHA SYSTEM (optional)

Mit dem System Piranha von Ansul haben Sie einen Brand noch schneller und effektiver unter Kontrolle. Unter Einsatz des speziell entwickelten Löschmittel PRX und Wasser, wird heißes Fett bis zu 15 mal schneller abgekühlt, als bei Anlagen mit einem einzelnen Löschmittel.

Bei der Aktivierung des Systems, wird unmittelbar nach dem Ausstoß des Löschmittels PRX ein zusätzliches Ventil geöffnet. Hierdurch wird Wasser freigesetzt und auf dem selben Weg wie das Löschmittel zum Brandherd geführt. Dadurch wird die Brandquelle rasch unterhalb des Flammpunktes gebracht.

Die Wasserzufuhr erfolgt aus einem separaten Tank, einer Sprinkleranlage, oder direkt aus dem Trinkwassernetz.

OVERLAPPING SYSTEM (optional)

Mehr Flexibilität mit den überlappenden Düsenanordnungen. Hier werden die Düsen für die zu schützenden Geräte, welche sich unterhalb des Filterbereiches befinden, in gleichmäßigen Abständen angeordnet. Dadurch ist es nicht relevant, welche Geräte sich in welcher Anordnung unterhalb der Ablufthaube befinden. Die meisten Geräte können somit jederzeit unterhalb der Haube umgestellt, ergänzt, oder ersetzt werden, ohne dass der Schutz hiervon beeinträchtigt wird. Hierdurch werden Kosten reduziert, die eine Anpassung einer konventionellen Anlage erforderlich machen.





by Tyco Fire Suppression & Building Products

www.ansul.de

Ihr autorisierter Ansul Fachhändler:

Deutschland:



In den Seewiesen 13

67480 Edenkoben

Telefon 06323 - 988770

Fax 06323 - 988771

E-Mail service@gama-tronik.de

Internet www.gama-tronik.de
www.ansul.de

Portugal:



Rua Chave de Valadares N° 26

Quinta da Queimada

2855-559 Corroios

Telefon +351- 21 8046566

Fax +351- 96 9743364

E-Mail service@gama-tronik.de

Internet www.gama-tronik.com
www.ansul.de

