



Ansul Küchenlöschsysteme eignen sich für

- Grossküchen
- Industrieküchen
- Spitalküchen
- Gastronomieküchen
- Hotellerieküchen
- Fastfoodküchen
- Imbissküchen

Eine Ansul R-102 Küchenlöschanlage schützt alle Bereiche einer Küche, in denen mit Fetten und Ölen gearbeitet wird oder sich diese ablagern können (Fritteusen, Bräter, Herd etc. sowie Filterbereiche in den Ablufthauben und Abluftkanäle).

Zu der Ausführung mit mechanischer Detektion gehören Schmelzloten zur automatischen Detektion, die über die Detektionslinie mit der mechanischen Auslöseeinheit verbunden sind, sowie eine mechanische Handauslösung, die ebenfalls über einen Seilzug mit der Auslöseeinheit verbunden ist. Die Küchenlöschanlage wird im Brandfall entweder über die Schmelzloten oder durch Ziehen der mechanischen Handauslösung ausgelöst.

Zu der Ausführung mit elektrischer Detektion gehören Thermomaximalmelder (Fenwalmelder), eine Brandmeldeanlage mit Löschansteuerung sowie optischer und akustischer Alarmierung und Handauslösung. Die

Küchenlöschanlage wird über die Brandmeldeanlage mit integrierter Löschansteuerung angesteuert. Die Auslösung im Brandfall erfolgt entweder über die Fenwalmelder oder direkt über den Handfeuermelder (gelb).

Die Ansul R-102 Küchenlöschanlage selbst besteht aus der Auslöseeinheit mit Stickstoffpatrone und Löschmittelbehälter und allfälligen weiteren Löschmittelbehältern. Alle Löschmittelbehälter sind in Edelstahlgehäusen untergebracht.

Die für die jeweilige Installation benötigte Anlagenart wird aufgrund der in der Systemauslegung enthaltenen Richtlinien bestimmt. Zusätzliche Ausstattungen, die zur Vervollständigung des Systems benötigt werden können, sind Handauslösungen, elektrische Schalter und Alarmauslöseschalter.

Funktionsweise

Nachdem die Detektion entweder mechanisch oder elektrisch erfolgt ist wird die Stickstoffpatrone in der Auslöseeinheit geöffnet und allfällige weitere Löschmittelflaschen werden pneumatisch betätigt. Das Löschmittel AnsulEx LpH strömt durch den Druck des Stickstoffs über das Rohrnetz an den Düsen aus und wird in die Filterbereiche, in Abluftkanäle und über den Kochgeräten versprüht.

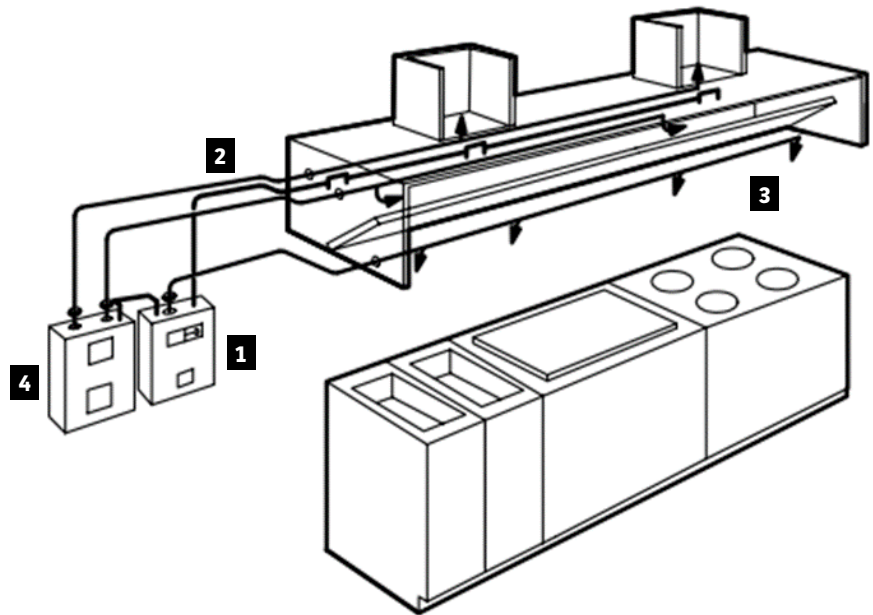
Das Löschmittel reagiert mit den heissen Fetten und bildet eine Verseifungs-/Schaumschicht. Diese wirkt wie eine Isolierschicht zwischen den heissen Fettdämpfen und der Umgebungsluft und verhindert eine Wiederentzündung. Sie darf daher nicht zerstört werden. Gleichzeitig müssen über den Alarmauslöseschalter der Auslöseeinheit direkt bzw. über die Brandfallsteuerung der Haustechnik alle Küchengeräte abgeschaltet bzw. die Gaszufuhr unterbrochen werden.

Eine einmal ausgelöste Anlage kann nicht unterbrochen werden, d. h. das gesamte Löschmittel aus den geöffneten Löschmittelbehältern strömt aus. Neben der automatischen, elektrischen Auslösung kann die Anlage auch manuell über elektrische Handauslösungen ausgelöst werden. Diese sind am Löschbereich montiert.

Löschmittel AnsulEx LpH

Das AnsulEx LpH Flüssiglöschmittel mit niedrigem pH-Wert ist eine Lösung auf Kaliumbasis, entwickelt für eine schnelle Niederschlagung und Unterdrückung von Fettbränden. Die Rückstände von AnsulEx LpH lassen sich schnell und problemlos mit einem feuchten Tuch beseitigen. Der Küchenbetrieb muss vorübergehend unterbrochen werden, kann jedoch innerhalb kürzester Zeit wiederaufgenommen werden. Ein grosses Plus: AnsulEx LpH ist nicht toxisch und gesundheitlich vollkommen unbedenklich.

Das Löschmittel ist von der amtlichen Prüfstelle für Feuerlöschmittel und -geräte zugelassen und wird gemäss Brandschutzrichtlinie «Löscheinrichtungen» des VKF für Fettbrände empfohlen



1. Auslöseeinheit mit Löschmittelbehälter und Stickstoffpatrone
2. Detektionslinie
3. Rohrleitung mit Spezialdüsen mit Schutzkappe für Geräte, Filter in Ablufthauben und Abluftkanäle
4. Edelstahlgehäuse mit 2 zusätzlichen Löschmittelbehältern