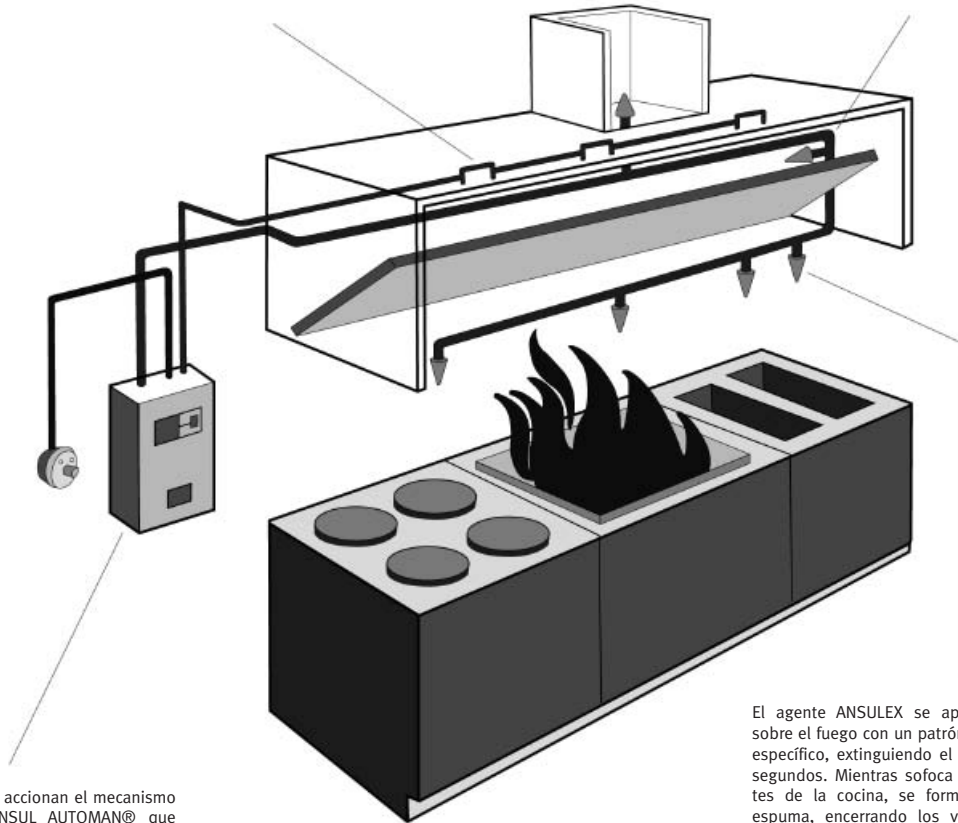


Sistema Contraincendios Ansul

Sistema basado en la extinción mediante la pulverización de una solución acuosa ANSULEX, con acetato de potasio. pH entre 8,2 y 8,5. El producto pulverizado cubre las superficies calientes o inflamadas formando una espuma jabonosa que ahoga el fuego, enfría las grasas e impide el escape de vapores inflamables. Una vez extinguido el fuego y mediante limpieza convencional se puede continuar trabajando con total normalidad. Los componentes del sistema ANSUL han sido sometidos a las rigurosas normas de prueba U.L. 300 de Underwriters Laboratories Inc. ya han recibido la aprobación como sistema de extinción de incendios en restaurantes. Este sistema está homologado por Canadá y por la Junta de Normas y Apelaciones de la Ciudad de Nueva York bajo el nº 59-95-E de Aceptación de Materiales y equipos (MEA), así como la aprobación de los principales organismos de control europeos y cumple con las normas para incorporar el marcado CE. Cada restaurante necesita un estudio previo, en función de la carga de fuego o de los tipos de aparatos que incorpora la cocina, freidoras, marmitas, planchas etc. Instalándose normalmente las boquillas sobre los aparatos de cocción, en el plenum o colector de aspiración y en el conducto. Se puede acoplar un sistema de corte automático de la energía en caso de incendio. El sistema puede accionarse manualmente o automáticamente mediante fusibles térmicos que se disparan con el calor generado por un posible incendio.

Cuando hay un incendio en una zona protegida, los detectores ubicados en los conductos o en la campana del aparato de cocina, lo detectan.

El agente extintor de incendios ANSULEX Low pH corre a través de las tuberías, se descarga en las zonas del "plenum" y de los conductos y sobre los aparatos de cocina.



Los detectores accionan el mecanismo de disparo ANSUL AUTOMAN® que activa el sistema, presurizando el tanque de almacenamiento del agente y con la posibilidad de cortar automáticamente las fuentes de energía al aparato, en caso de un incendio.

El agente ANSULEX se aplica directamente sobre el fuego con un patrón de pulverización específico, extinguiendo el incendio en unos segundos. Mientras sofoca las grasas calientes de la cocina, se forma una manta de espuma, encerrando los vapores combustibles para evitar que retornen las llamas.