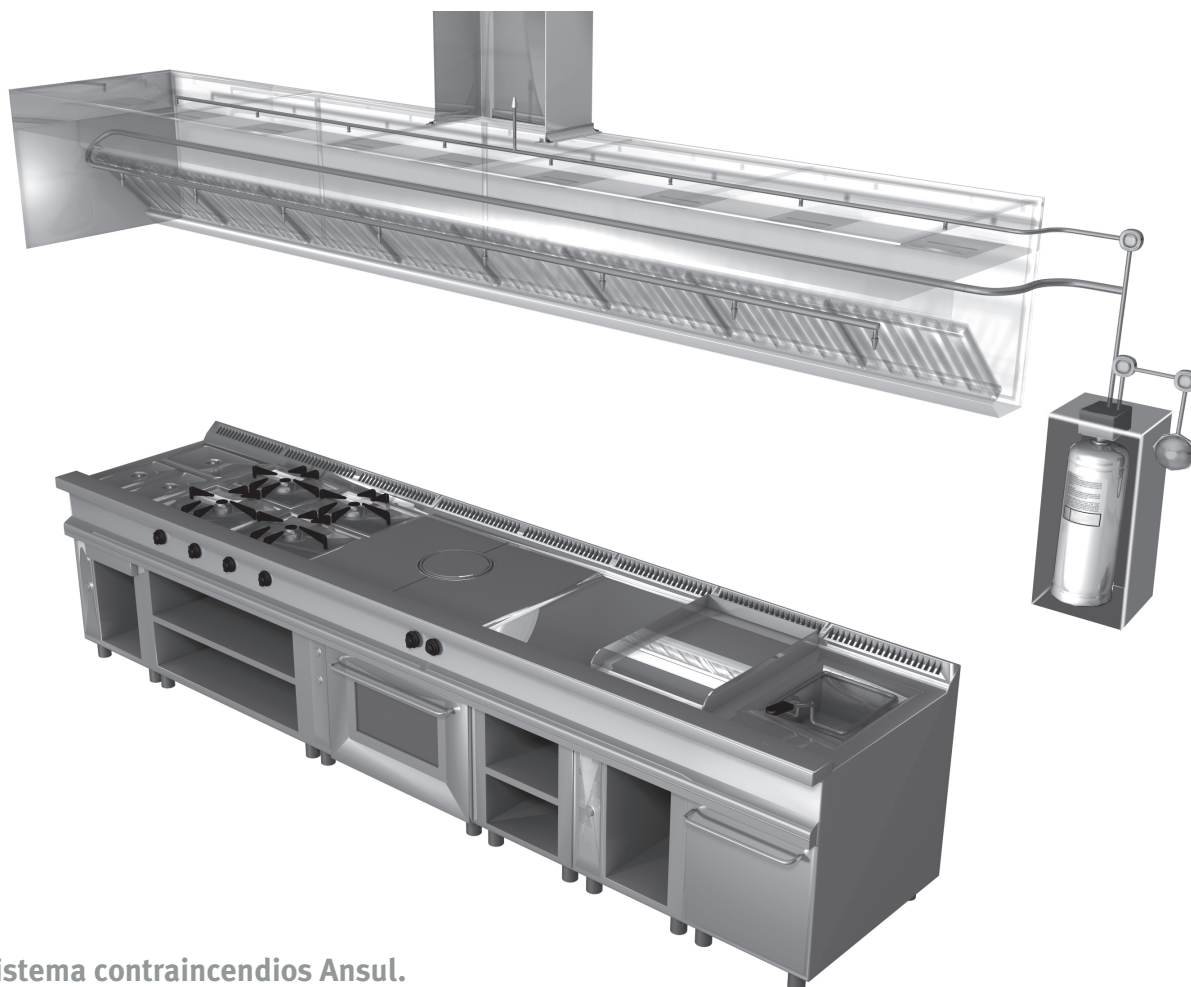


Sist. contraincendios Ansul



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. y 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 mercado 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.