



Brand i en fritös, grill, stekbord eller annan köksutrustning är alltid farlig.

Den kan spridas otroligt snabbt i de stora mängder fett och olja som lagrats i filter, kåpor och ventilationskanaler. Risken är stor för totalbrand.

Att klara tillbudet med kolsyresläckare, det vanliga förstahandskyddet i kök, är oftast en omöjlighet, eftersom hett fett och heta metalltytor ger upprepad återantändning.

Ansulex är utvecklat speciellt för att klara bränder i kök.

Släckmedlet är en vätska som snabbt kväver branden och som emulgerar med fett och bildar ett tätt skumlager som förhindrar återtändning.

Uppbyggnad

Anläggningen är automatisk, men kan också utlösas manuellt med vajer från ett draghandtag.

Den fungerar oberoende av vatten- eller strömförsörjning.

Systemet kan anpassas för alla typer av kommersiella kök.

Släckmedelsbehållaren är inte större än en vanlig handbrandsläckare och man kan vid behov enkelt koppla ihop två eller flera för att täcka alla typer av kök.

Centralen med behållare och utlösningmekanism är inbyggd i ett rostfritt skåp. Utrustningen tar liten plats och kan normalt placeras omedelbart under tak eller till och med över innertak för att spara golv och bänkutrymme.

Munstycken placeras över den köksutrustning som skall skyddas t.ex fritöser, stekbord, spisar och grillar och i frånluftskanalerna. Munstyckenas flöde och sprutbild dimensioneras utifrån de skyddade objekten.

Ansulex - specialvätska för fettbränder

Ansulex är en kaliumbaserad saltlösning framtagen speciellt för brand i fetter.

Munstycken med olika givning och sprutmönster täcker de skyddade ytorna med en finfördelad spraystråle.

Vattnet i vätskan förångas och kyler fett och plåtytor. Ytterligare kylning erhålls genom att saltet i vätskan reagerar med det heta fett och bildar koldioxid CO_2 .

Vid förångningen av koldioxiden och vattenånga saponifierar Ansulexvätskan och ett skumliknande täcke bildas över fett.

Branden sloknar snabbt och skumtäcket hindrar effektivt återantändning.



Utlösningsskåpet är försett med släckmedelsbehållare och utlösningmekanism.

Vid brand aktiveras kvävgaspatronen och Ansulex-behållaren trycksätts via reducerventilen.

Trycket i behållaren hålls konstant vid 7 bar under tömningen vilket ger rätt sprutmönster och flöde i samtliga spraymunstycken.

Detektering och automatutlösning

För automatisk utlösning av anläggningen används mekaniska detektorer med smältbleck, inkopplade i ett vajersystem till utlösningmekanismen.

Vid brand aktiverar vajerstyrningen en kvävgaspatron som trycksätter behållaren och driver ut släckvätskan genom munstyckena.

Avstängningar för gas och el kan styras från systemet. Däremot skall frånluftsfläkten i ventilationssystemet inte stängas vid brand. Fläkten hjälper till att dra upp släckmedel i frånluftskanalen och hindra brandspridning. Fläkten kyler också filter och kökskåpa efter släckningen.

Enkel rengöring - snabb omladdning

Eftersom vätskan skummar vid kontakt med det heta fettets bränner den inte fast.

Rengöringen efter brand är därför enkel. Det är bara att torka av ytorna med varmt vatten och vanligt tvättmedel.

Omladdningen kan göras på plats och går snabbt.

Man fyller på ny släckvätska och byter gaspatronen samt smältblecket i detektorn, om anläggningen har utlöst automatiskt.

Ansulexsystemet är provat och godkänt enligt den amerikanska NFPA-standarden för släckanläggningar i restaurangkök.

Det är också godkänt av bl a VDS, Tyskland, och av Germanischer Lloyd, U.S. Coast Guard och Det Norske Veritas för användning på fartyg.

Även i Sverige är Ansulexanläggningen godtagen av brandmyndigheter, försäkringsbolag och Sjöfartsverket. Ansulex är standardutrustning världen över hos de stora hamburgerkedjorna som McDonald's och Burger King. Den skyddar kök på passagerarfärjor, handels- och örlogsfartyg.

I Sverige finns mer än 1000 Ansulexsystem installerade i restauranger, personalkök, grillar etc.

Vid brand

En brand utlöser snabbt smältlänken i närmaste detektor.

Detektorvavrarna aktiverar kvävgaspatronen så att behållaren trycksätts.

Avstängningar för gas och elektricitet sätts i funktion via en microbrytare på utlösningmekanismen.

Släckvätskan sprayar över frityr- och stekytor, i fettfilter samt frånluftskanaler.

Branden släcks på några sekunder. Genom en kemisk reaktion med det heta fettets bildas ett tätt skum som stoppar de brännbara gaserna och hindrar återantändning

En utförlig skötselanvisning medföljer varje Ansulexanläggning

Ring oss för information



Ansulex spraymunstycken är försedda med filter och skyddshuv som förhindrar att de sätts igen av torkat fett och andra smutspartiklar



Anläggningen kan utlösas manuellt med vajer eller via detektorer.

Detektorsystemet arbetar med smältlänkar och vajer och fungerar oberoende av strömmatning



Släckmedelsbehållarna tar liten plats och monteras i rostfria skyddsskåp som placeras vid tak för att frigöra bänk- och golvutrymme

Dimensioner

Varje släckmedelsbehållare rymmer 11.4 liter

System	13AR	23AR	33AR	43AR
Behållare antal	1	2	3	4
Munstycken antal	6	12	18	24
Detektor antal	2	4	6	8
Skåp Bredd	400	600	800	1000
Skåp Höjd	600	600	600	600
Skåp Djup	200	200	200	200

Vi förbehåller oss rätten till konstruktionsändringar utan föregående meddelanden



Tovenco AB

Huvudkontor

Box 39 81040 Hedesunda

Försäljningskontor

Instrumentvägen 3 553 02 Jönköping

Fakturavägen 2 175 62 Järfälla

Tel 0291 - 107 50

Fax 0291 - 109 40

Tel 036 - 18 40 15

Fax 036 - 18 40 55

Tel 0730 - 70 88 64

Fax 08 - 36 40 64