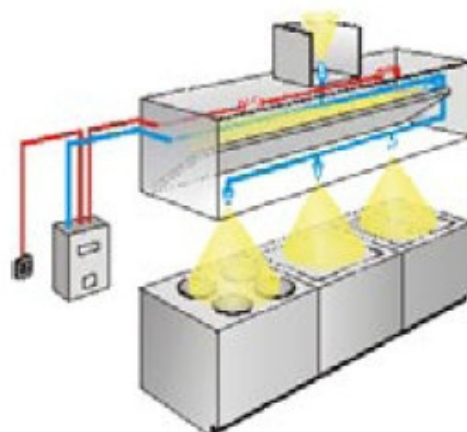


Ansulex Brandskydd

Ansulex är ett automatiskt brandsläckningssystem utvecklat speciellt för att skydda kommersiella kök mot fettbränder. Systemet kan även aktiveras manuellt via ett draghandtag med vajer, och är helt oberoende av vatten- och elförsörjning.

Kompakt och flexibel installation

Brandskyddets centralenhet, inklusive släckmedelsbehållare och utlösningssmekanism, är inbyggd i ett rostfritt, platsbesparande skåp. Det kan monteras under eller över innertak för att frigöra golv- och bänkutrymme. Munstycken placeras strategiskt över köksutrustning som fritöser, stekbord, spisar och grillar samt i ventilationskanaler, där spridningsrisk för brand är högst.



Anpassningsbart för alla kök

Släckmedelsbehållaren är kompakt, ungefär i storlek som en vanlig handbrandsläckare. Vid behov kan flera behållare kopplas samman för att täcka större ytor och komplex köksmiljö.

Ansulex – specialanpassad släckvätska för fettbränder

Ansulex är en kaliumbaserad saltlösning framtagen för effektiv släckning av fettbränder. Vätskans vatten förångas och kyler snabbt fett och metallytor, samtidigt som saltet reagerar med fett och bildar koldioxid. Denna process skapar ett skumliknande täcke som kväver elden och förhindrar återantändning.

Överlägset skydd mot fettbränder

Fettbränder i fritöser, grillar och ventilationskanaler sprider sig snabbt och kan orsaka totalbrand. Vanliga kolsyresläckare räcker ofta inte till eftersom heta metallytor och fett kan orsaka återantändning. Ansulex är speciellt utvecklat för att snabbt släcka och effektivt förhindra återantändning.

Automatisk detektering och aktivering

Systemet använder mekaniska detektorer med smältbleck kopplade till en vajerstyrd utlösningssmekanism. Vid brand aktiveras en kvävgaspatron som trycksätter släckmedelsbehållaren och sprider vätskan genom munstyckena. Systemet kan även styra avstängning av gas och el, medan frånluftsfläkten hålls igång för att hjälpa till med släckningen och förhindra brandspridning.

Utlösningsskåpet är försett med släckmedelsbehållare och utlösningssmekanism. 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.



Enkel rengöring - snabb omladdning Efter- som vätskan skummar vid kontakt med det heta fettett 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 utlösts automatiskt. Ansulexsystemet är provat och godkänt enligt den amerikanska NFPA-standard 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 smält-länken i närmaste detektor. Detektorvajerarna 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 fettett bildas ett tätt skum som stoppar de brännbara gaserna och hindrar återantändning.

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	23R	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

Detektorsystemet arbetar med smältlänkar och vajer och fungerar oberoende av strömmatning



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.

