



# Küchenlöschanlagen

## Für jeden Bedarf die passende Lösung

Gastronomie-Küchen, von Fast Food bis Haute Cuisine, und industrielle Frittiergeräte bergen ein hohes Brandrisiko. Siedende Fette und heiße Öle sind in Verbindung mit Hitze leicht entzündlich. Gefährdet sind nicht nur die kostenintensive Küchenausstattung, sondern auch das Personal und die Gäste. Brände verursachen oft schwere Sachschäden, denen aufwendige Sanierungen und Betriebsstillstände von mehreren Wochen folgen können.

**Ausschließlich autorisierte Fachfirmen dürfen Küchenlöschanlagen installieren, modifizieren und die regelmäßige Wartung durchführen.**

So hat der Betreiber die Gewährleistung, dass sein Löschesystem immer einwandfrei in Betriebsbereitschaft funktioniert und ein sicherer Kochbetrieb möglich ist.

## KÜCHENSCHUTZ VON PROFIS FÜR PROFIS

Die Löschanlagen **Ansul R-102** und **Piranha** sind speziell für den Gastronomie-Bereich und industrielle Anlagen entwickelt worden. Die Systeme arbeiten so schnell und zuverlässig, dass erst gar kein großer Schaden entstehen kann. Stetige Weiterentwicklungen und erforderliche Tests, nach den strengen UL 300 Standards, machen die Küchenlöschanlagen von Ansul zum marktführenden Produkt weltweit. Durch das Edelstahl-Design passen sich die Löschanlagen jeder Küche an. Wegen der kleinen Rohrdimensionen, verdeckten Branderkennungselementen hinter den Filtern, optisch ansprechenden Düsen und variablen Unterbringungsmöglichkeiten der kleinen Löschmittelbehälter ist höchste Flexibilität für alle Kundenwünsche gewährleistet.

## LÖSCHMITTEL ANSULEX UND PRX

» Sobald die Flüssiglöschmittel mit einer überhitzten Oberfläche in Berührung kommen, bilden diese sofort eine dichte Schaumdecke. Diese unterbindet die Sauerstoffzufuhr zur Fettoberfläche, kühlt den Brandherd und verhindert die Freisetzung brennbarer Dämpfe. Die Löschmittel lassen sich schnell und problemlos beseitigen.



## STANDARDS UND RICHTLINIEN

» Ansul Küchenlöschanlagen entsprechen folgenden Standards und Richtlinien: VdS, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel/ Gaststätten, UL300 und 2092, NFPA 17A und 96, DIN EN 16282-7

## WARTUNG SICHERT DEN BETRIEB

- » Die regelmäßig erforderlichen Wartungen werden von unserem Service-Personal durchgeführt, das kontinuierlich von Ansul geschult und über aktuelle Neuerungen informiert wird.
- » Mit einem Service- und Wartungsvertrag werden Ihre Anlagen regelmäßig kontrolliert und gewartet, Verschleißteile ersetzt und Ihnen hierdurch jederzeit der optimale Brandschutz für Ihre Küche gewährt.
- » Wir stehen Ihnen rund um die Uhr, an 365 Tagen im Jahr für Wartungs- und Reparaturarbeiten zur Verfügung.