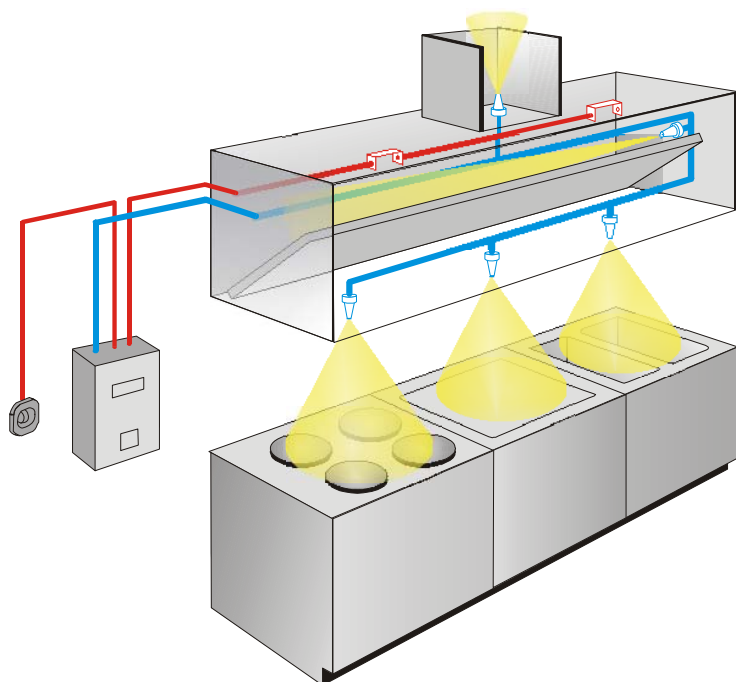


PRODUKTBLAD

Uppbyggnad

Ansulexanläggningen har fyra huvuddelar, en centralenhet med behållare och utlösningssystem, ett rörsystem med munstycken, ett detekteringssystem samt ett manuellt utlösningssystem.

Anläggningen är automatisk men kan också utlösas manuellt med vajer från ett draghandtag. Den är helt mekanisk och fungerar oberoende av vatten- eller strömförsörjning.

Systemet kan anpassas från minsta grillkiosk till det största restaurangköket. 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.

Anläggningen är gjord för att smälta väl in i modern restaurangmiljö. Centralen med behållare och utlösningssystem 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 filtren i ventilationskåpan och vid utloppskanalerna samt över den köksutrustning som skall skyddas t.ex. fritöser, stekbord, spisar och grillar. Munstyckenas flöde och sprutbild dimensioneras utifrån de skyddade objekten.

Detektering och automatutlösning

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

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

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 förstahandsskyddet i kök, är oftast en omöjlighet, eftersom hett fett och heta metallytor ger upprepade återantändning.

Nu finns det ett fast släcksystem - Ansulex - 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 återantändning.

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

Ansulex - specialvätska för fettbränder

Ansulex är en kaliumbaserad saltlösning med unika egenskaper, framtagen speciellt för brand i fetter. Munstycken med olika givning och sprutmönster täcker de skyddade ytorna med en finfördelad spraystråle.

Vätskan släcker på följande sätt:

- Vattnet i vätskan förångas och kyler fett och plåtytor
- Vid förångningen av koldioxiden och vattenånga saponifierar Ansulexvätskan och ett skumliknande täcke bildas över fett

Brandens sloknar snabbt och skumtacket hindrar effektivt återantändning.



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

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 automatutlöst.

Godkännanden och referenser

Ansulexsystemet utvecklades i början av 80-talet och är idag världens mest använda släcksystem för restaurangkök.

Det 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

1. En brand utlöser snabbt smältlänken i närmaste detektor.
2. Detektorvajerarna aktiverar kvävgas-patronen så att behållaren trycksätts. Avstängningar för gas och el sätts i funktion via en microbrytare på utlösningssystemet.
3. Släckvätskan sprayar över frityr- och stekytor, i fettfilter samt frånluftskanaler.
4. 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.



Anläggningen kan utlösas manuellt med vajer eller via detektorer. Detektorsystemet arbetar med smältlänkar och vajer och fungerar oberoende av strömmatning

Bättre än CO₂-anläggningar

Jämfört med de tidigare använda kolsyresystemen har Ansulexsystemet många fördelar bl.a:

- Ansulex släckvätska är speciellt framtagen för fettbrand. Jämfört med CO₂ släcker den snabbare och effektivare
- Vätskan ligger kvar efter släckning och hindrar effektivt återantändning
- Systemet är såväl manuellt som automatiskt. CO₂-systemen är normalt enbart manuella p.g.a. livsfaran vid inandning av kolsyra
- Släckmedelsbehållarna tar liten plats och monteras i rostfria skyddsskåp som placeras vid tak för att frigöra bänk- och golvutrymme
- Ansulex släckvätska är ofarlig för personal och kan lätt tvättas bort efter släckning

Utlösningsskåpet är försett med släckmedelsbehållare och utlösningssystem. Vid brand aktiveras kvävgaspatronen och Ansulex-behållaren trycksätts via reducentventilen.

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



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