

ANSUL PIRANHA[®] BRANDSLUKNINGSSYSTEMER

Den eneste slukningsmiddel-plus-vand hybrid på markedet i dag - ANSUL PIRANHA overgår alle konventionelle enkeltagentsystemer på flere områder. ANSUL PIRANHA systemet angriber ilden ved hjælp af hurtig flammebekæmpning og de stabiliserende egenskaber hos det flydende slukningsmiddel PRX™. Derefter følger vandets afkølede effekt, som hurtigt køler køkkenudstyret ned og forhindrer genantænding.

Ved UL300-testning afkølede ANSUL PIRANHA varmt fedt **15 gange hurtigere** end enkeltagent-vådsystemer og krævede et 60 % mindre forbrug af kemisk middel - og dækkede derudover områderne bedre og leverede en omkostningsbesparende måde at beskytte køkkenudstyret på.

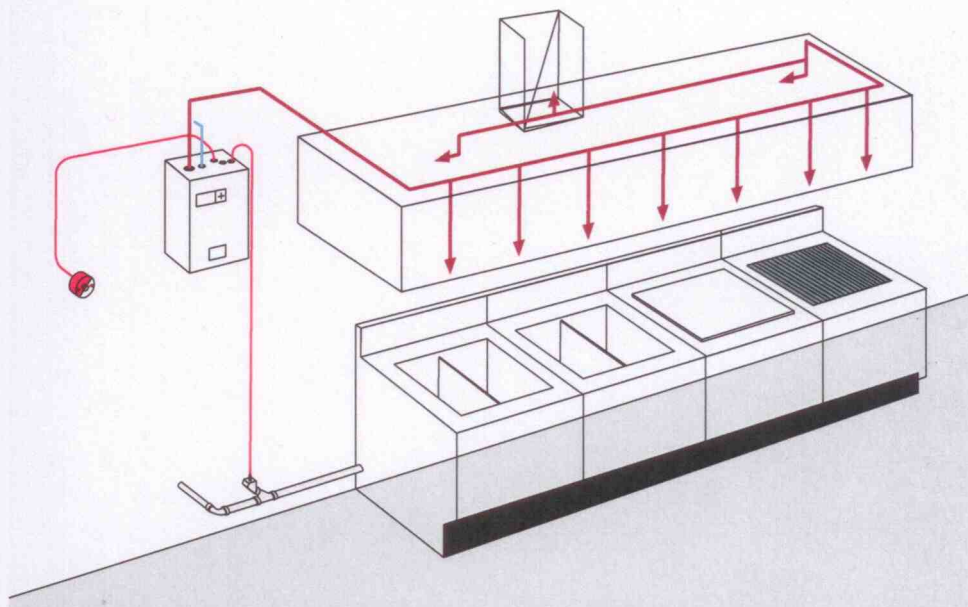
ANSUL PIRANHA systemet kan fås i forskellige størrelser, som kan kombineres til flere forskellige konfigurationer, så slukningsområdet forstørres. Afhængig af dine faciliteter designer din ANSUL PIRANHA-distributør et system, som tilbyder dig det allerbedste inden for brandslukning.

DISSE KUNDER BENYTTET SIG AF PIRANHA SYSTEMERNE:

- MELLEMLASSE & GOURMETRESTAURANTER
- FAST-FOOD-KÆDER
- RESTAURANTSKOLER
- SPORTSKOMPLEKSER & STADIONER
- FIRE- OG FEMSTJERNEDE HOTELLER



PIRANHA SYSTEMER



PRX™ FLYDENDE BRANDSLUKNINGSMIDDEL ■ OVERLAPPENDE BESKYTTELSE
DETEKTION OG UDLØSNING VIA GENNEMPRØVET SMELTE-LINK ■ HYBRID DOBBELT-
AGENTKONCEPT ■ INDKAPSLINGER I RUSTFRIT STÅL ■ GODKENDT OG OPLISTET AF
UL300 OG 2092; ULC C1254.6; ASSE 1001 OG IAPMO PS108-98 ■ FEM ÅRS BEGRÆNSET
GARANTI ■ ANSUL K-GUARD® BRANDSLUKKER TIL MANUEL BACKUP

ANSULS K-GUARD brandslukkere bruger den samme flydende kemiske agent, som anvendes i R-102 brandslukningssystemerne. Dette middel er designet til brug mod brande, som involverer planteolie eller animalsk fedt i virksomhedskøkkener. Skulle der opstå en brand i et køkken, skal brandslukningssystemet først aktiveres, og den transportable K-GUARD slukker bruges som backup.

