

KEUKEN BEVEILIGING



Brandgevaar!

Het risico op brand in een keuken is aanzienlijk.

In keukens van horeca bedrijven en industriële grootkeukens is de plaatsing van een automatische blusinstallatie dan ook verwerkt in een norm .

Frituren, braadpannen, filters, afzuigkappen en afzuigkanalen vormen belangrijke brandrisico's door de hoge temperatuur van de olieproducten.

Een brand in een friteuse kan zich via de afzuigkap snel verspreiden naar andere kooktoestellen en ruimtes en zo in korte tijd een hele keuken, restaurant, hotel of schip in lichterlaaie zetten.

Sinds 1947 bewijzen de ANSUL brandblussystemen dat dit gevaar in de kiem gesmoord kan worden. Vanaf de introductie van het R-102 systeem is ANSUL wereldwijd marktleider. Intussen zijn duizenden grootkeukens beveiligd en geniet het blussysteem grote bekendheid bij nagenoeg alle internationale verzekeraars en brandweer.

R-102 GROOTKEUKEN BRANDBLUSSYSTEEM

Het ANSUL® R-102™ grootkeuken brandblussysteem is een automatisch, pre-engineered blussysteem bedoeld voor bescherming van en aan kookapparatuur gerelateerde ruimten; ventilatiesystemen inclusief afzuigkappen, leidingen, plenum en filters; friteuses, bakplaten en groot keukenfornuizen; rechtopstaande braadroosters, houtskoolgrillen of lopende band roosters, elektrische, lavasteen-, mesquite of gasbarbecues en wokken.

Het systeem is ideaal voor gebruik in restaurants, ziekenhuizen, verzorgingshuizen, hotels, scholen, luchthavens en soortgelijke faciliteiten.

Voordelen van het R-102 BRANDBLUSSYSTEEM

- zowel bereikbare als onbereikbare branden worden geblust;
- dag- en nacht beveiliging wegens automatische werking;
- korte reactietijd;
- beperkte afmetingen en dus overal installeerbaar;
- esthetisch verantwoord
- gebruiksvriendelijk: ook niet-technici kunnen met de installatie omgaan;
- de constructie van ANSUL en de keuze van roestvrije (RVS) materialen garandeert een langdurige probleemloze werking;
- het systeem staat niet onder constante druk zoals wel het geval is bij de meeste andere blussystemen;
- het blusmiddel is onschadelijk voor mensen en voeding, de lage pH voorkomt schade aan het keukenmateriaal. Dit blusmiddel bevat geen fluorides;
- na een blussing kan het blusmiddel gemakkelijk en veilig opgeruimd worden zodat de periode van buitendienststelling tot een minimum wordt beperkt, in vele gevallen tot minder dan ½ dag;
- garantie: 12 maanden op de gehele installatie en 60 maanden op het activeringsmechanisme, indien periodiek onderhouden door onze diensten.

Wie zijn wij?

Total Fire Safety is dé specialist op het gebied van alles wat met brandbeveiliging en veiligheid te maken heeft. Alle relevante en noodzakelijke kennis hebben wij in huis, evenals alle essentiële middelen en materialen, die altijd direct uit voorraad leverbaar zijn.

Waarom kiezen voor Total Fire Safety?

Total Fire Safety heeft jarenlange ervaring en de nodige kennis op het gebied van keuken brandblussystemen. Met recht mogen wij ons hierin een autoriteit in noemen. Wij hebben gewerkt met verschillende merken, maar zijn wij overgestapt op het R102 systeem om het esthetische en praktisch aan de NEN-EN 16282-7 te voldoen.

Total Fire Safety kenmerkt zich door:

- Erkende distributeur, installateur en onderhoudsbedrijf Ansul R-102
- Korte communicatielijns
- Flexibele inzet
- Professionele service
- Gegarandeerd de laagste prijs
- Gehele traject in eigen beheer (van ontwerp tot en met installatie en onderhoud)
- Altijd uit voorraad leverbaar.
- Binnen 24 uur prijsopgave
- Benelux dekkende service

Contact

Wilt u meer informatie of gebruik maken van onze diensten?
Neem dan geheel vrijblijvend contact op.

Total Fire Safety BV

Witte Paardweg 58

1505 AV Wormerveer

T: 0031 (0)75– 750 13 18

E: info@totalfiresafety.nl

W: www.totalfiresafety.nl