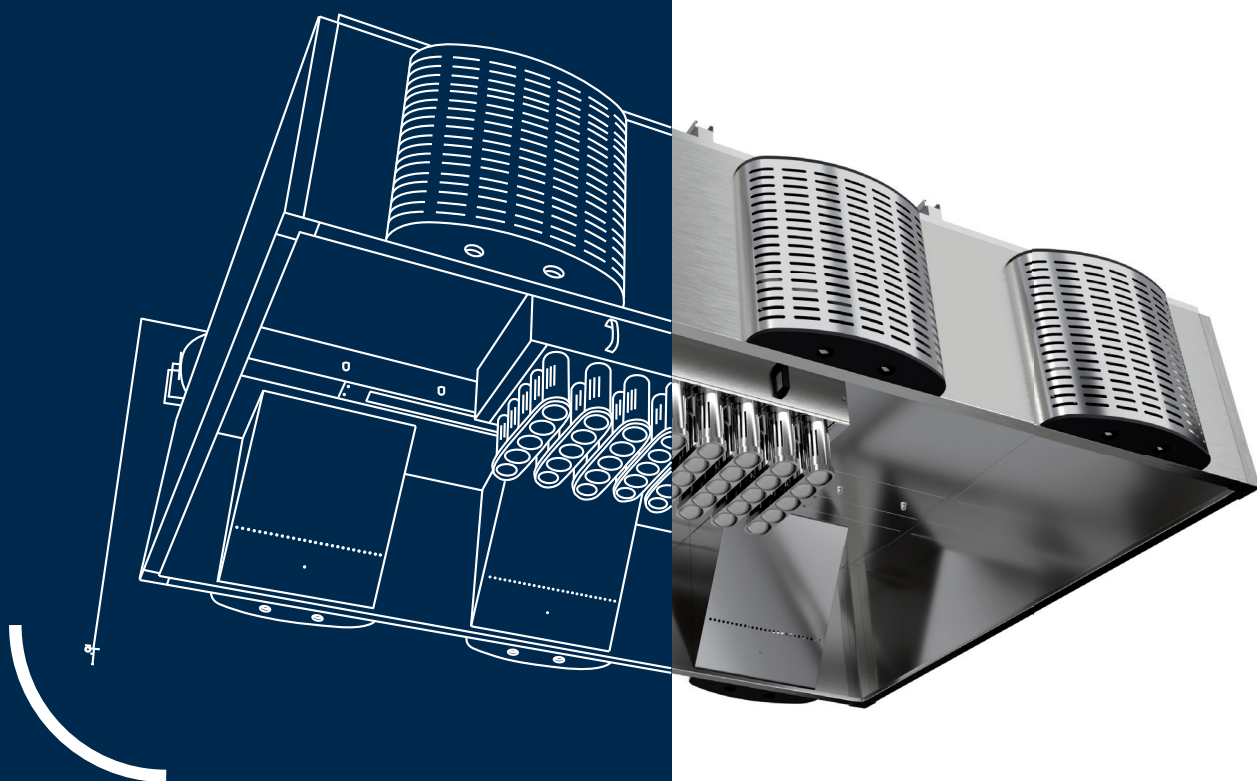


firespy
kitchen

Systemy
przeciwpożarowe
do okapów
Firespy kitchen



Leven
Group

SYSTEMY PRZECIWOPOŻAROWE DO OKAPÓW – Firespy kitchen

Na wysoki prestiż i renomę lokalu gastronomicznego wpływa wiele czynników, a wśród nich m.in.: smaczne jedzenie, dobra obsługa, elegancki wystrój wnętrz, dobra lokalizacja czy właściwa wentylacja lokalu jak również kuchni. Bardzo ważne jest również zagwarantowanie bezpieczeństwa gościom czy pracownikom lokalu.

W procesie przygotowywania posiłków w kuchni dużą rolę odgrywają tłuszcze i oleje. Substancje te są łatwopalne i łatwo może dojść do ich zapłonu. Płomienie mogą spowodować pożar zarówno kuchni jak i poprzez kanał wyciągowy okapu kuchennego przenieść się do innych pomieszczeń.

Gaszenie tego typu pożaru wodą powoduje fizyczny wybuch palącego się oleju, co tylko potęguje niebezpieczne konsekwencje. Dlatego zapewnienie właściwej ochrony przeciwpożarowej w okapie kuchennym, czyli blisko ewentualnego źródła pożaru jest niezwykle ważne.

System Firespy kitchen to sprawdzony i niezawodny system przeciwpożarowy do stosowania w okapach w profesjonalnych kuchniach i w produkcji żywności.



firespy
kitchen



Zabezpieczenie urządzeń gastronomicznych w profesjonalnych kuchniach systemami przeciwpożarowymi pozwala uniknąć poważnych konsekwencji związanych z wybuchem pożaru.

System Firespy kitchen to ochrona zdrowia i życia ludzkiego, cennego sprzętu oraz pomieszczeń. System pozwala na zmniejszenie ryzyka związanego z brakiem możliwości prowadzenia działalności spowodowanego konsekwencjami pożaru.

Zabezpieczenia przeciwpożarowe urządzeń kuchennych są brane pod uwagę przez towarzystwa ubezpieczeniowe, co powoduje obniżenie kosztów ubezpieczenia.

System Firespy kitchen stosowany jest w okapach Jeven posiadających filtry tłuszczowe.

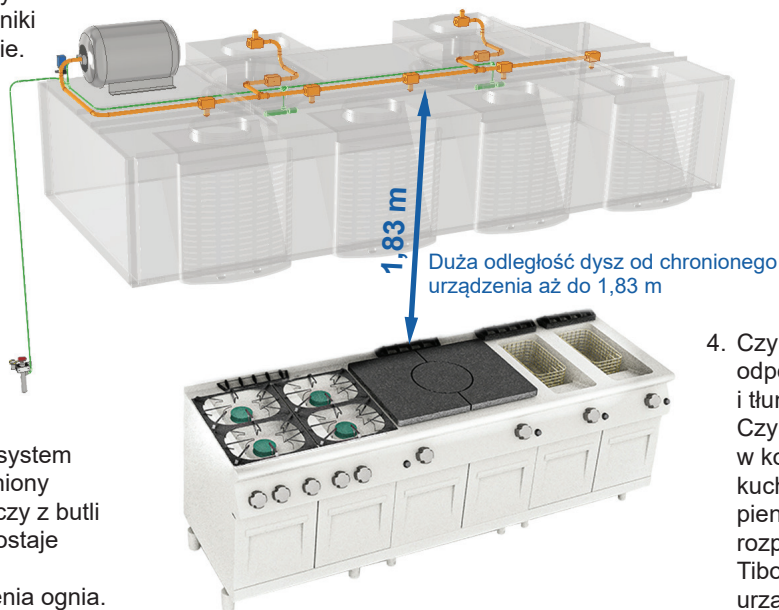
CECHY SYSTEMU PRZECIWPOŻAROWEGO – Firespy kitchen

- Zapewnia ochronę przeciwpożarową urządzeniom pod okapem oraz samemu okapowi
- System indywidualnie zaprojektowany do każdego typu okapu
- System fabrycznie montowany w trakcie produkcji okapu
- Automatyczne i autonomiczne działanie, brak potrzeby stosowania dodatkowych źródeł energii
- Umieszczenie dysz systemu w dużej odległości od urządzeń, sprawia że system jest praktycznie niewidoczny
- Szybka detekcja pożaru
- Bardzo skuteczny środek gaśniczy
- Środek gaśniczy bezpieczny dla ludzi i urządzeń oraz nieszkodliwy dla środowiska
- System wysoko niezawodny
- Możliwość rozbudowy systemu
- System posiada certyfikat VdS oraz jest zgodny z normą PN-EN 16282-7
- Możliwość wysłania sygnału do BMS, SSP i rozdzielni elektrycznej
- Bezobsługowa praca
- Prosta obsługa
- Możliwość montażu zbiornika z środkiem gaśniczym w dowolnej pozycji i miejscu
- Okresowe przeglądy przez serwis Leven Group



OPIS DZIAŁANIA SYSTEMU PRZECIWPOŻAROWEGO – Firespy kitchen

1. W przypadku pojawienia się ognia w obszarze chronionym jest on szybko wykrywany przez czujniki zlokalizowane w okapie.



3. Czynnik gaśniczy TiboRex o niskim współczynniku pH dostarczony jest przez przewody, a następnie uwalniany nad urządzeniami kuchennymi oraz w kanałach wentylacyjnych.

2. Czujniki uruchamiają system Firespy kitchen, uwolniony zostaje czynnik gaśniczy z butli oraz automatycznie zostaje odcięte źródło energii w przypadku wystąpienia ognia.

4. Czynnik gaśniczy TiboRex jest odpowiednio wytryskiwany i tłumi ogień w ciągu kilku sekund. Czynnik ten, gdy tylko wejdzie w kontakt z gorącymi tłuszczami kuchennymi, samoistnie tworzy pianistą powłokę zapobiegającą rozprzestrzenianiu się ognia. TiboRex nie uszkadza powierzchni urządzeń i sprzętu kuchennego.



ELEMENTY SKŁADOWE SYSTEMU PRZECIWPOŻAROWEGO – Firespy kitchen

Wszystkie widoczne w okapie elementy systemu wykonane są ze stali nierdzewnej. System działa autonomicznie. System może wysłać sygnał o uruchomieniu do np. BMS, SSP oraz sygnał odłączający urządzenia pod okapem.

Podstawowe elementy systemu Firespy kitchen:



Czujniki pożaru – zlokalizowane w okapie. W przypadku wykrycia pożaru przekazują ciśnieniowy sygnał do zbiornika ze środkiem gaśniczym, co skutkuje uruchomieniem systemu.

Dysze – służą do dystrybucji środka gaśniczego. Dysze o specjalnej konstrukcji nie wymagające kapturek. Montaż dysz w odległości aż do 183 cm nad urządzeniami.

Przełącznik ciśnieniowy – służy do wysłania sygnału w przypadku aktywacji systemu gaśniczego.

Ręczny włącznik systemu – umożliwia personelowi kuchennemu ręczne uruchomienie systemu gaśniczego Firespy kitchen.

Zbiornik z czynnikiem gaśniczym – to jeden z ważnych elementów systemu, składający się ze zbiornika wypełnionego czynnikiem gaśniczym, gazem nośnym oraz elementem uruchamiającym układ. Różne wielkości zbiorników: 10l, 20l i 50l.

Gotowy do działania system Firespy kitchen chroni zarówno urządzenia zlokalizowane pod okapem, jak i przestrzeń za filtrami oraz wloty do kanałów wyciągowych. System gwarantuje prawidłową pracę pod warunkiem odłączenia zasilania urządzeń pod okapem w przypadku aktywacji systemu gaśniczego.

ZASTOSOWANIE SYSTEMU PRZECIWPOŻAROWEGO – Firespy kitchen

Firespy kitchen można stosować w:

- w okapach typu gastronomicznego
- w smażalnikach przemysłowych
- w okapach typu przemysłowego

Leven Group posiada autoryzację na dystrybucję, montaż i serwis systemu przeciwpożarowego – Firespy kitchen

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Oddział KRAKÓW tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA tel. 661 363 918

Leven
Group