

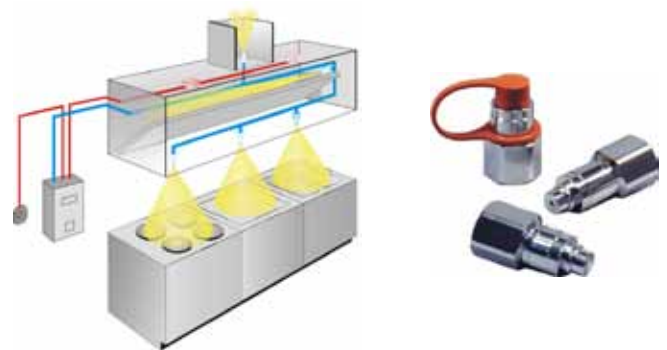
Ansulex

Effektivt släcksystem för storkök

Cirka hälften av alla bränder i hotell och restauranger startar i köket. I många fall är brandhärden fett och matolja från spisar, stekbord eller i fritöser och imkanaler.

Fettbränder är svårsläckta och självantänder igen efter släckning om de inte släcks med rätt metod. Faran är också stor för personskador och att bränder sprider sig genom ventilationskanaler till andra delar av byggnaden.

Bästa skydd mot en köksbrand är ett automatiskt släcksystem avsett för fettbrand. Dafo levererar och installerar Ansulex brandsläckningssystem. Systemet är vätskebaserat och speciellt framtaget för brand i fritöser, grillar, filter och ventilationskanaler.



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. 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.



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

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 Ytterligare kylning erhålls genom att saltet i vätskan reagerar med det heta fettet och bildar CO₂
- Vid förångningen av koldioxiden och vattenångan saponifierar Ansulexvätskan och ett skumliknande täcke bildas över fettet. Branden slocknar snabbt och skumtäcket 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

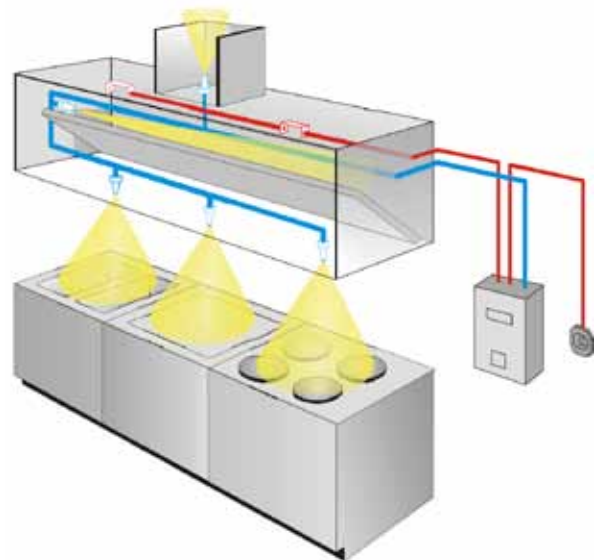
Eftersom vätskan skummar vid kontakt med det heta fettet bränner den inte fast. Rengöringen efter brand är därför enkel. Det är bara att torka av ytorna med varmt vatten och vanligt tvättmedel. Omladdningen kan göras på plats och går snabbt. Man fyller på ny släckvätska och byter gaspatronen samt smältblecket 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. Detektorvavrarna aktiverar kvävgaspatronen så att behållaren trycksätts. Avstängningar för gas och el sätts i funktion via en microbrytare på utlösningssmekanismen.
3. Släckvätskan sprayar över frityr- och stekytor, i fettfilter samt frånluftskanaler.
4. Branden släcks på några sekunder. Genom en kemisk reaktion med det heta fettet bildas ett tätt skum som stoppar de brännbara gaserna och hindrar återantändning.



Utlösningsskåpet är försett med släckmedelsbehållare och utlösningssmekanism. Vid brand aktiveras kvävgaspatronen och Ansulexbehållaren trycksätts via reducentilen. Trycket i behållaren hålls konstant vid 7 bar under tömningen vilket ger rätt sprutmönster och flöde i samtliga spraymunstycken.

System Jeven kökskåpor

KÖKSKÅPOR MED MÖJLIGHETER

Med våra kåpor är det enkelt att skapa funktionella och vackra köksmiljöer. Möjligheten till personlig utformning är mycket stor.

Tilluftskåpan JSI-UV, som är utrustad med UV Combilux är försedd med unika luftspidare för till- och styrluft.

Dessa kan placeras på valfri plats utmed kåpans sidor. Som de flesta detaljer på våra kåpor kan även luftspidarna enkelt demonteras för rengöring i diskmaskin. Självklart kan också våra styrlufts- och frånluftskåpor utrustas med UV Combilux.

VI HJÄLPER DIG

Väl fungerande storköksventilation kräver nästan alltid unika lösningar. Det ena köket är sällan det andra likt. Tillsammans med våra kunder löser vi dagligen ventilationen i storkök. Det har gett oss stor kunskap och erfarenhet som vi gärna delar med oss av.

Utifrån planritningar på ett kök lämnar vi förslag på lösning. Där tillser vi att önskade flöden, tryckfall och ljudnivåer uppfylls. Självklart lämnar vi CAD-ritningar på valda produkter.

Jeven

Jeven AB

Växelgatan 15
826 40 Söderhamn

TELEFON: 0270-731 40
EPOST: jeven@jeven.se

