



UL 300 Restaurant Fire Protection

מערכות התראה וכיבוי אש אוטומטיות
למסעדות ומטבחים מוסדיים

אלפיין סיסטמס FSI

מיגון אש בע"מ

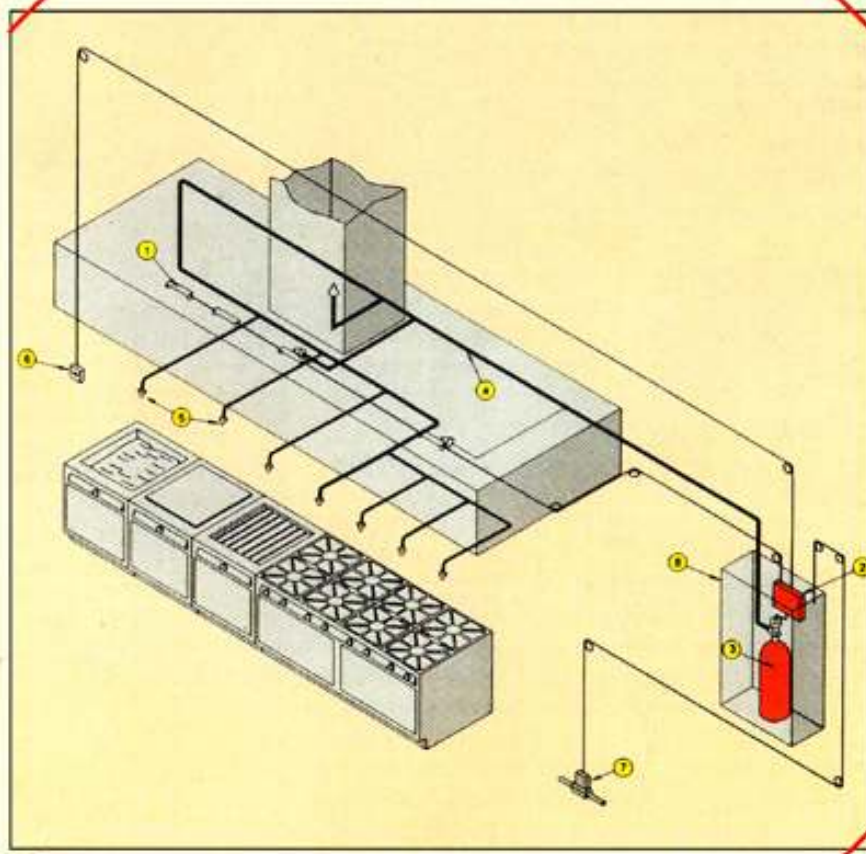
כמהלך השנים האחרונות יותר ויותר חברות לייצור מזון עברו לייצר שמן בישול המופק מן הצומח במקום שמן המופק מן החי. שינוי זה גרם לבעיות כיבוי אש בשמן בוער ובעירה חוזרת לאחר הכיבוי. אי לכך הוחלט בארה"ב ובעולם על תקנים חדשים (UL 300) הדורשים חומר כיבוי היכול להתגבר על כיבוי אש ובעירה חוזרת לאחר הכיבוי ובכמות מספקת. המערכות הנ"ל נוצרו בהתאם לצרכים, נבדקו בהצלחה ואושרו ע"י UL לפי NFPA 17 A. חומר הכיבוי הנוזלי הוא אבקה (Potassium Carbonate) על בסיס מים.

1 רגשי חום הנמצאים מעל מכשירי הבישול, חלל המסננים והארובה.

2 כאשר אש פורצת ונובה מעלות החום עובר את מידת החום של הרגש פקודה מכנית מועברת אל ראש ההפעלה לשחרור מהיר של חומר הכיבוי.

8 מערכת הכיבוי כולל ראש ההפעלה והמיכל תלויים על קיר באופן קבוע ע"י מיתקן תליה מיוחד (כלול) או בתוך ארון נירוסטה מהודר (אופציונלי).

3 צנרת קשיחה המותקנת בתוך המינדף לפי חישובי NFPA 17A ו U.L את חומר הכיבוי אל יעדין דרך המתזים.



7 מיכשור נילוה של המערכת גורם לניתוק מידי של מקורות אנרגיה כגון גז בישול או חשמל.

4 חומר הכיבוי השרוי בלחץ מוכל בתוך מיכל הברזל זורם אל תוך הצנרת.

6 תחנת הפעלה ידנית המאפשרת הפעלת המערכת באופן עצמאי.

5 מתזים מיוחדים לכל מכשירי הבישול חלל המסננים והארובה מפזרים את חומר הכיבוי באופן מהיר ויעיל ביותר.