



FRITURESLUKNING

... FRA SMÅ TIL STORE KØKKENER





FRITURESLUKNING

ANVENDELSE

Flere årsager til brand i køkkenet:

- Fedt
- Brandfarlige olier
- Åbne flammer/varme

Tilgængeligt slukningsmiddel:

F/K SLUKNINGSMIDDEL

- Særligt udviklet til fedt- og oliebrande.
- Udløses som en tåge, der køler branden og danner et tykt skum på fedt for at undgå genantændelse.





FRITURESLUKNING ANVENDELSE

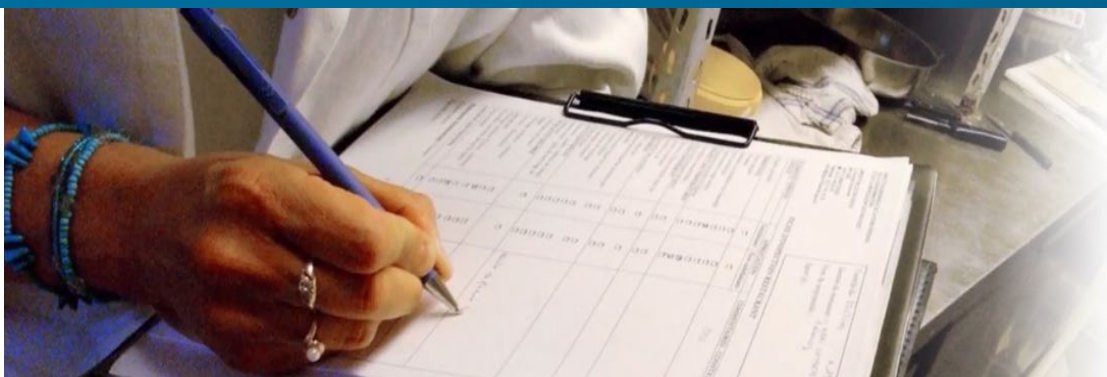
Beskyttelse af madlavningsudstyr som:

- Emfang / aftrækssystemer
- Ventilationskanal
- Frituregryde
- Wok
- Kogeplader
- Elektrisk grill
- Lava-, pimpsten- eller syntetisk kulgrill
- Naturlig trækulsgill

Systemcertificering:

- LPCB



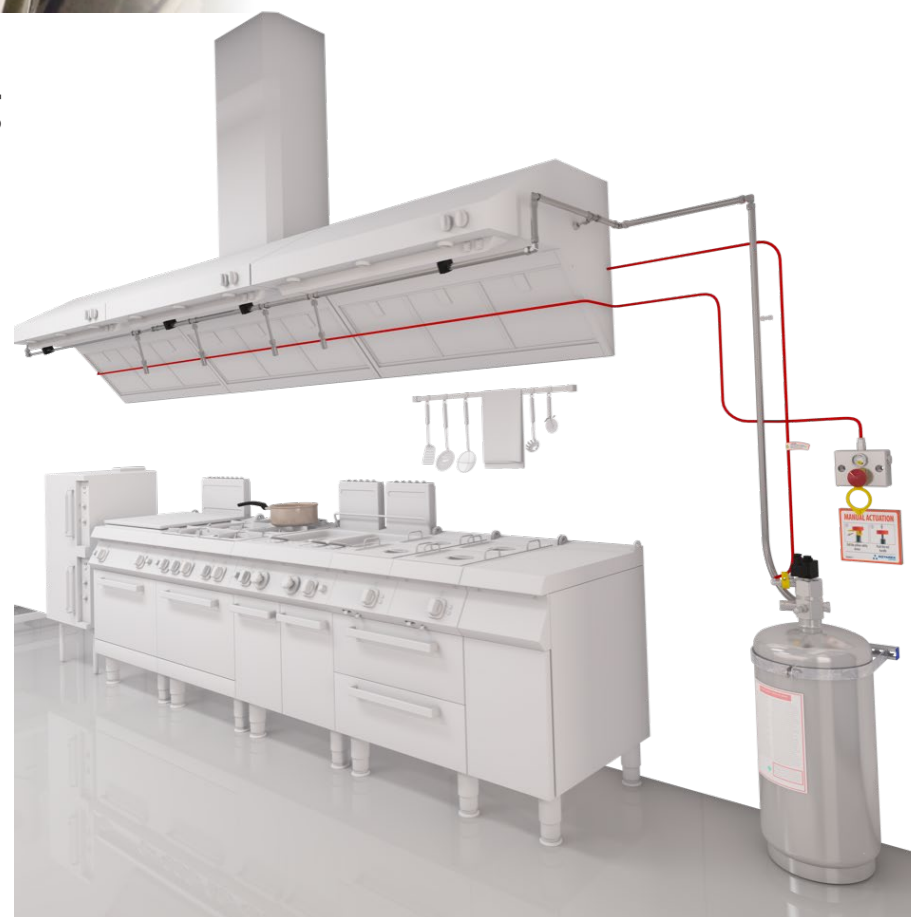
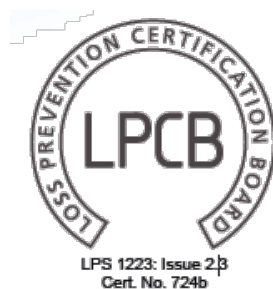


GODKENDELSER

LPCB

Alle systemer er LPCB-certificerede og godkendt i henhold til LPS 1223:

“Påkrævede standarder og testprocedurer for LPCB-certificering og opføring af faste brandslukningssystemer til cateringudstyr”





GODKENDELSER

Hvad er LPCB?

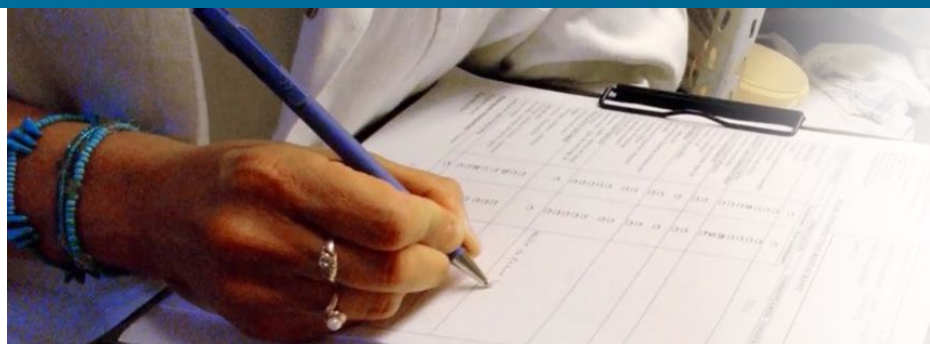
Standard LPS 1223:

- Ligner de fleste anerkendte certificeringer: dedikeret til beskyttelse af cateringudstyr (frituregryder, andre madlavningsapparater og udsugningssystemer)

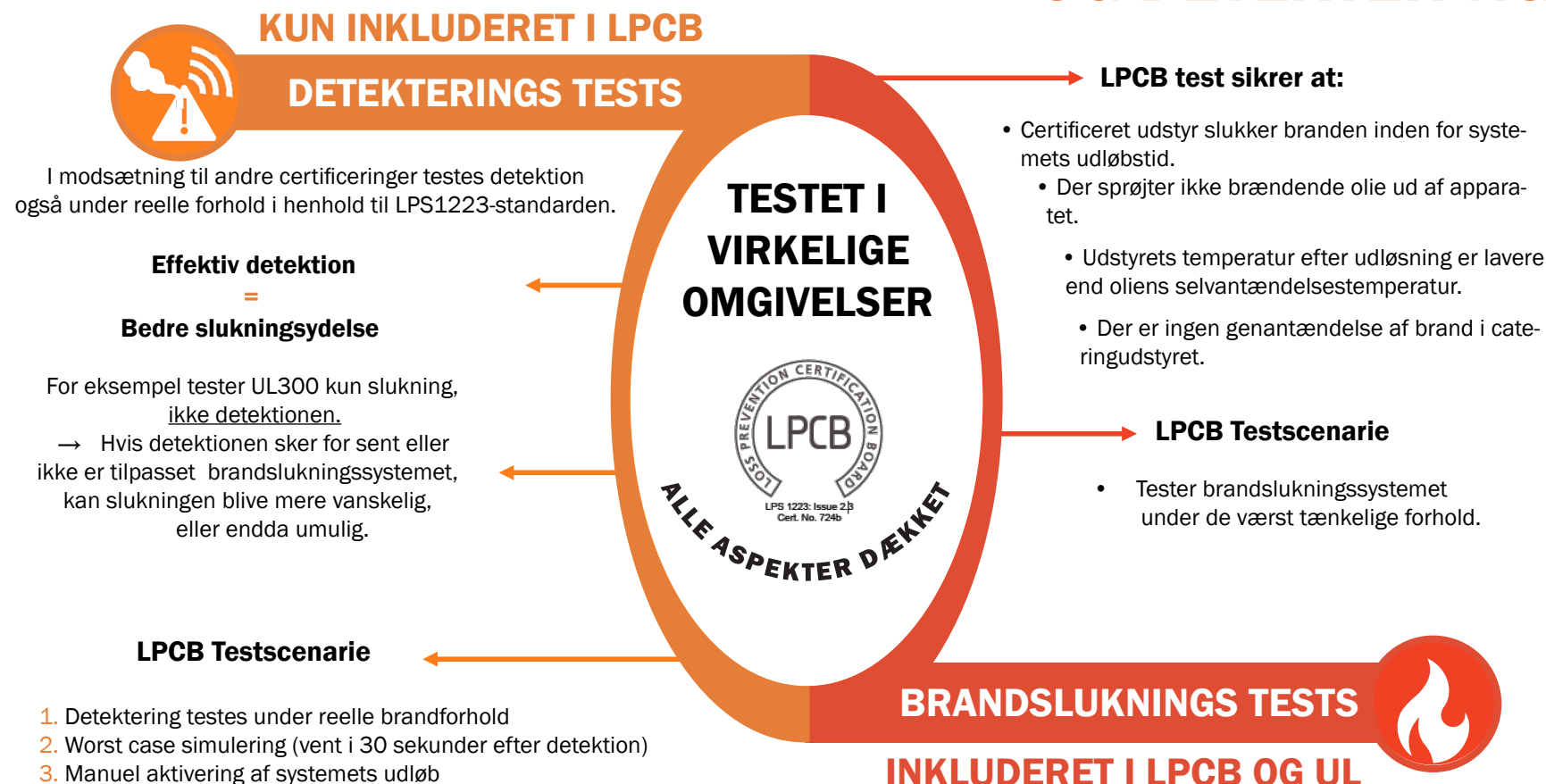
FireDeTec

LPCB-organisationen:

- Over 40 års erfaring med brandindustrien, myndigheder og forsikringsselskaber

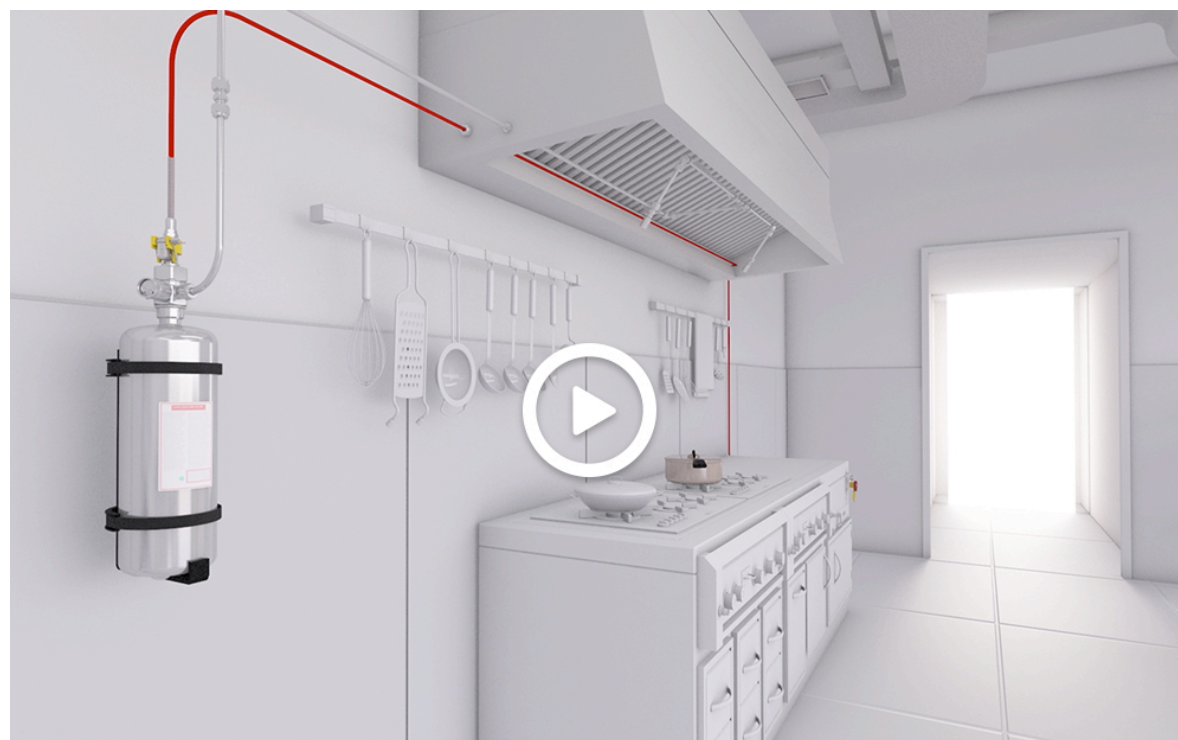


SIKKERHED VED LPCB CERTIFICERING TEST AF SLUKNING... OG DETEKTERING!





DEMONSTRATION VIDEO



TRIPLESTAR



ET UDVIDET VALG AF SYSTEMER

NEMT OG PÅLIDELIGT



TIL SMÅ, MEDIUM OG STORE KØKKENER



**KUN ÉN ENKELT TYPE
DYSE TIL ALLE
MADLAVNINGSPARATURER**



**UNIKT PNEUMATISK RØRSYSTEM
SPECIFIKT DESIGNET TIL AT MOD-
STÅ VARME OG FEDT**

9L

**BESKYTTELSE AF OP TIL 3 ZONER
(3 DYSER)**

Eks.: 2 madlavningsområder + 1 emfang

KIT SÆT

16L

**BESKYTTELSE AF OP TIL 4-6 ZONER
(4-6 DYSER)**

Eks.: 5 madlavningsområder + 1 emfang

SPECIALTILPASSET

25L

**BESKYTTELSE AF OP TIL 7-9 ZONER
(7-9 DYSER)**

Eks.: 8 madlavningsområder + 1 emfang

SPECIALTILPASSET

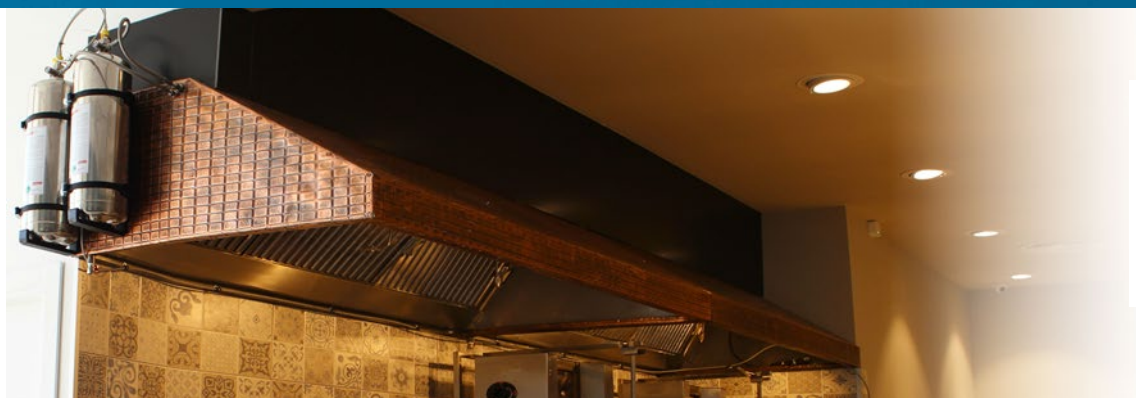
SYSTEM TIL SMÅ KØKKENER

9L KIT SÆT



- **Ideel til små kommercielle køkkener og fastfood-køkkener**
- Beskyttelse af 3 madlavningszoner (emfang inkluderet)
- **Fordele:**
 - Kit sæt: ingen forudgående beregning nødvendig
 - Indeholder de nødvendige komponenter, der passer til de fleste installationer
 - Bestil ét produkt og få alt, hvad du behøver, i én kasse!





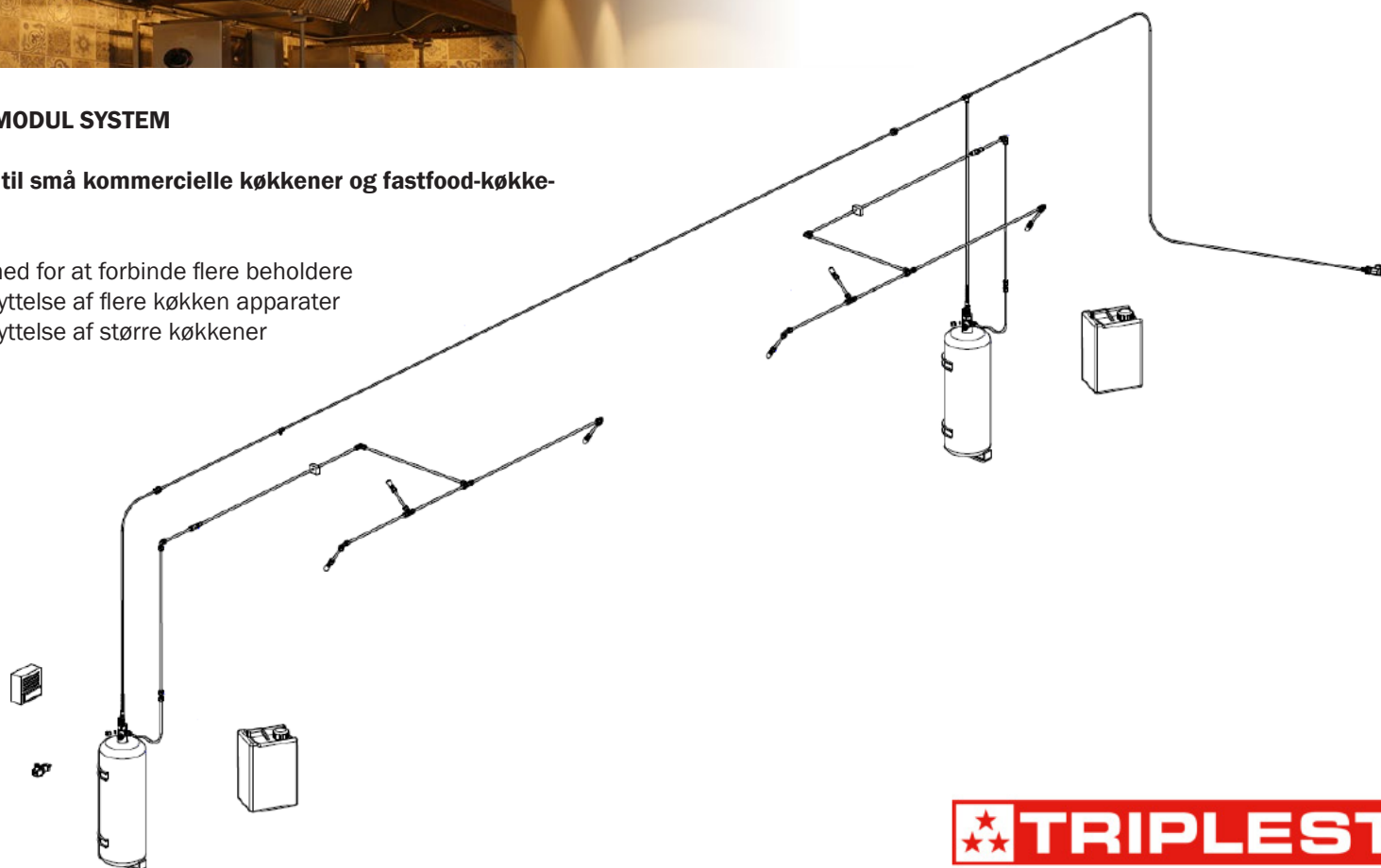
TILPAS DIT SYSTEM TIL BESTÅENDE ANLÆG (1)

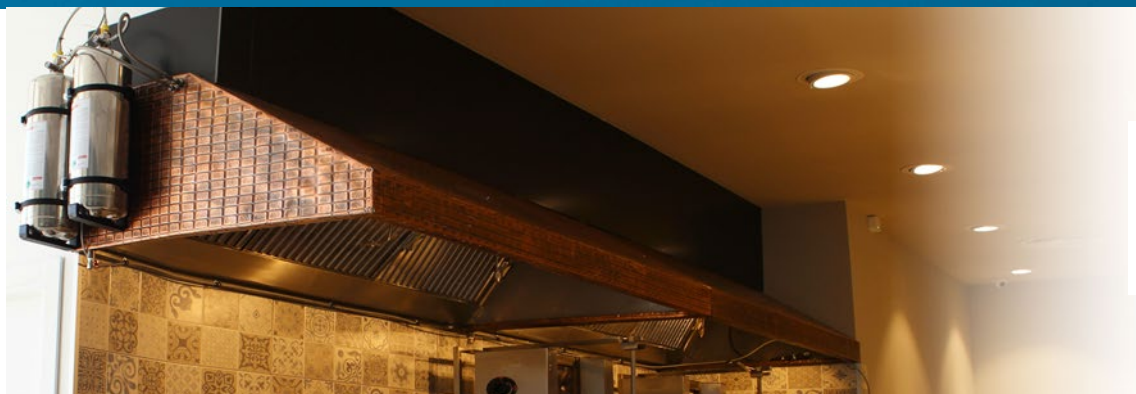
... ET MODUL SYSTEM

Ideelt til små kommercielle køkkener og fastfood-køkkener

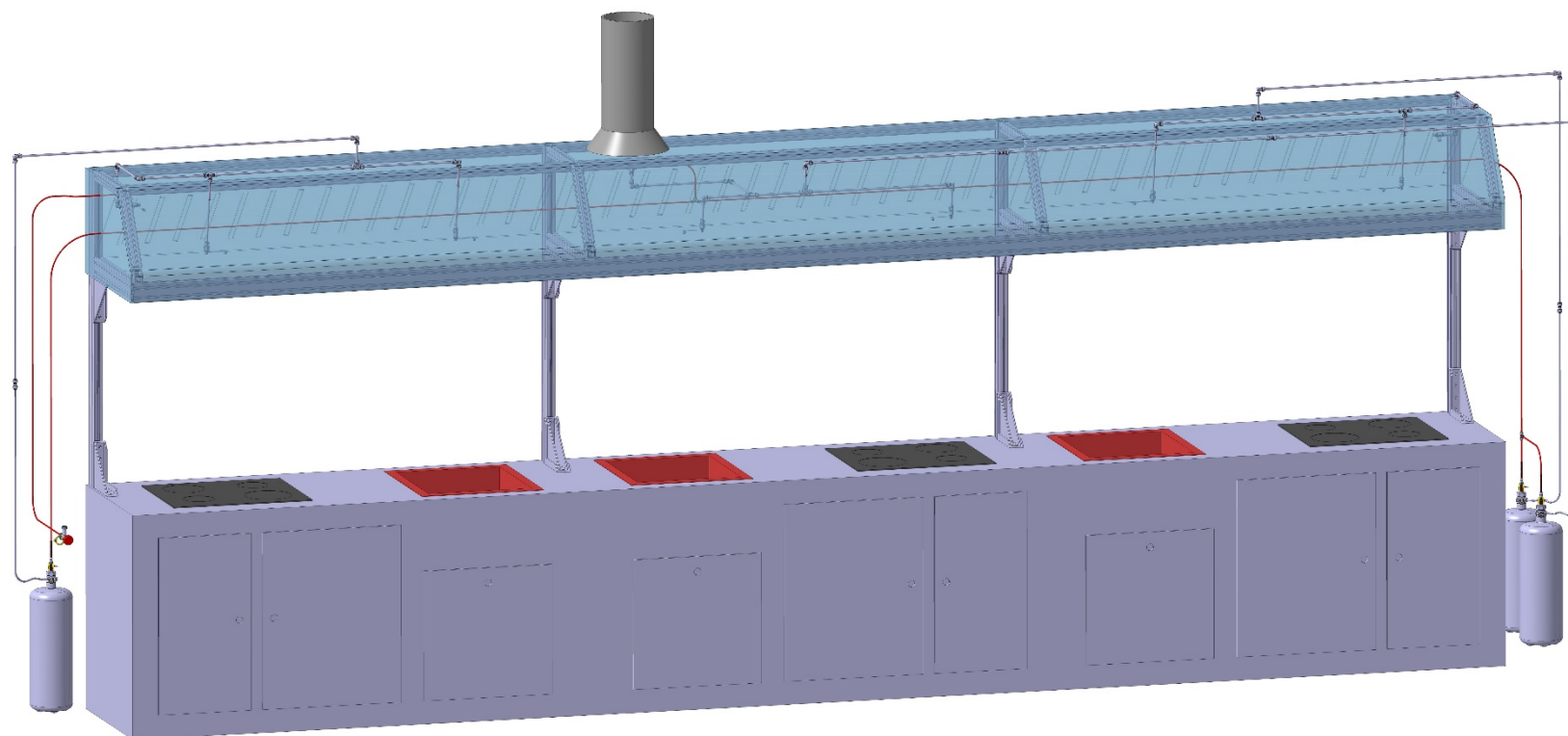
Mulighed for at forbinde flere beholdere

- Beskyttelse af flere køkken apparater
- Beskyttelse af større køkkener

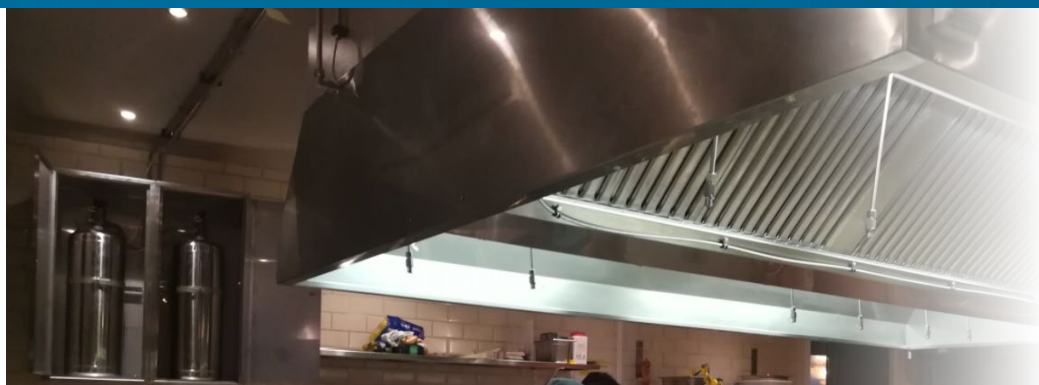




TILPAS DIT SYSTEM TIL BESTÅENDE ANLÆG (2)



 **TRIPLESTAR**



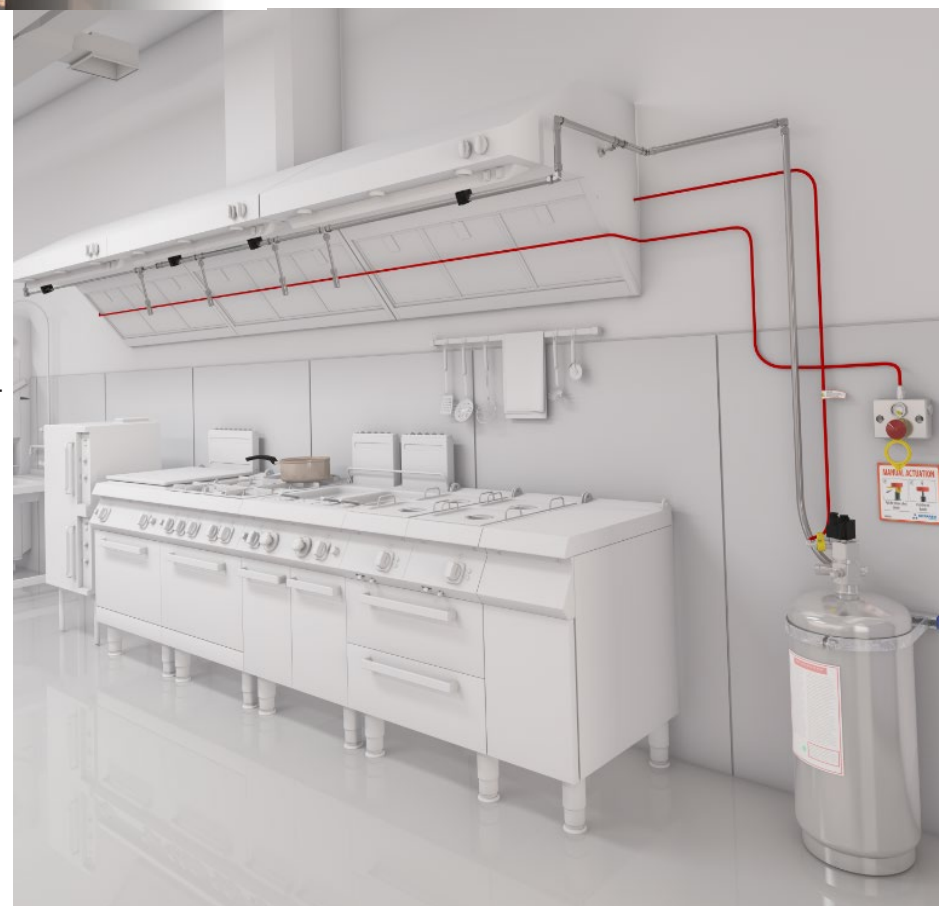
RØDT SYSTEM DESIGNET TIL INDUSTRIKØKKENER

16 & 25L

- **Ideelt til store kommercielle køkkener**
- Beskyttelse af op til 9 madlavningszoner (emfang inkluderet)
- **Fordele:**
 - Lav din egen materialeliste og vælg dine komponenter!
 - Vælg mellem pneumatisk og/eller elektro magnetisk aktivering.



Plug & Play-forbindelse til et eksisterende elektrisk detektionssystem er mulig.





SYSTEMOPBYGNING

9L

ALT I EN BOX

16L
25L

ET SÆT

+

LØSE KOMPONENTER



KIT SÆT



Inkluderer:

Cylinder-ventil samling
Rør
Monteringsbeslag
Slukningsmiddel
Fleksibel slange
Aktuator
Trykafbryder
Fittings & rør
Monteringsclips



SPECIALFREMSTILLET



Inkluderer:

Cylinder-ventil samling
Monteringsbeslag
Slukningsmiddel
Aktuator
Trykafbryder



Andre komponenter, der bestilles separat:

Rør
Dyser
Fleksibel slange
Rør
Fittings
Monteringsklips

TRESTJERNEDE FORDELE



EFFEKTIVITET

- Fremragende værdi/pris-forhold
- Kontinuerlig pneumatisk lineær detektion + Mulig elektromagnetisk aktivering
- Hurtig reaktionstid
- Fungerer 24/7 (pneumatisk detektion)



HØJ KVALITET OG PÅLIDELIGHED

- LPCB-certificering
- Unikt sensorrør designet til fedtapplikationer
- Evnen til at opdage lækage



FLEKSIBILITET

- Installation selv i svært tilgængelige områder
- Ingen ekstern strømkilde nødvendig



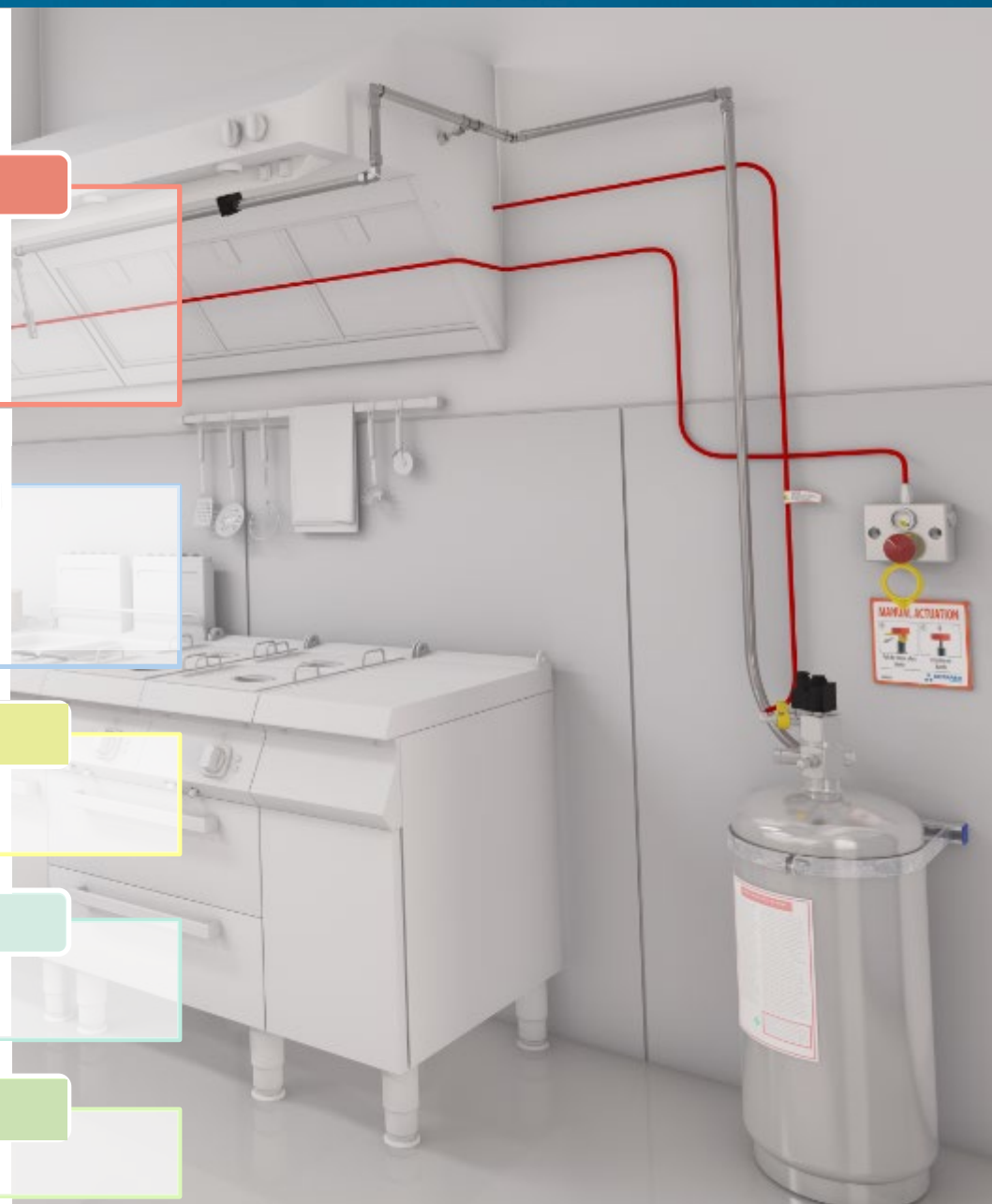
NEM INSTALLATION OG VEDLIGEHOLD

- Hurtig installation
- Enkle vedligeholdelsestrin



MILJØ

- Lav miljøpåvirkning





OVERHOLDER

EN16282-7 : 2017

Del 7 af standard EN 16282: "Udstyr til kommercielle køkkener – Komponenter til ventilation i kommercielle køkkener" kræver:

- Overholdelse af specifikke installationsregler (Installatørens ansvar)
- Uddannelse af slutbrugere & tilgængelighed af vedligeholdelsesdagbog (Installatørens & slutbrugerens ansvar)
- Brug af compatible komponenter, såsom:

Systemet skal være godkendt af et tredjeparts notifikationsorgan og have bestået reelle brandtests.

1



Lotek Safety FireDeTec LPCB godkendt system

Hvis cylinderen kan komme i kontakt med fødevarer, skal den placeres i et rustfrit stålskab.

2



Rustfri stål skabe

Gennemføringer monteres på emfanget, hvor rør føres igennem

3



Gennemføring

Udløbsrør og fittings skal være lavet af rustfrit stål eller andet materiale godkendt til fødevarekontakt.

4



Udløbsrør og fittings lavet i rustfri stål