



FRITURESLUKNING

... FRA SMÅ TIL STORE KØKKENER



LOTEK[®]
S A F E T Y
FireDeTec



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.



LOTEK[®]
SAFETY
FireDeTec

TRIPLESTAR



FRITURESLUKNING ANVENDELSE

Beskyttelse af madlavningsudstyr som:

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

Systemcertificering:

- LPCB



LOTEK[®]
SAFETY
FireDeTec

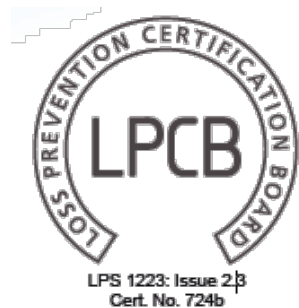
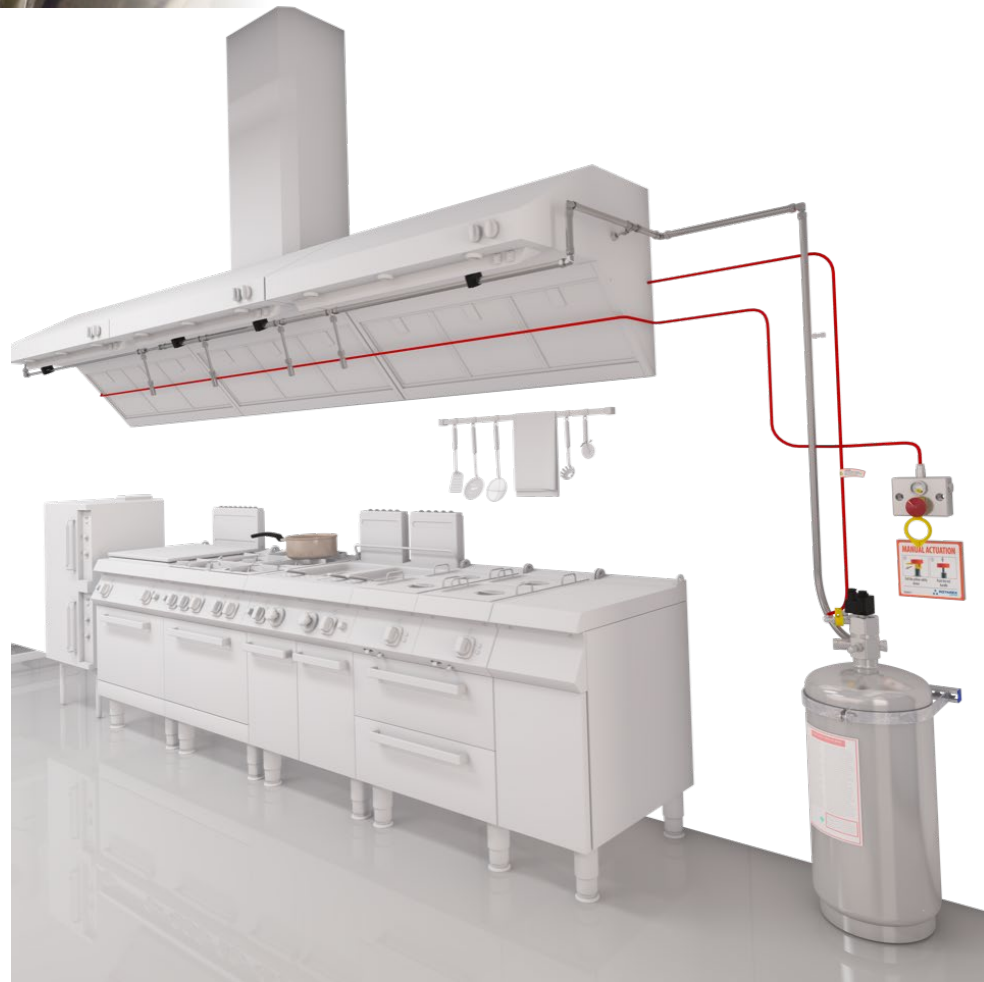
TRIPLESTAR



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!



INKLUDERET KUN I LPCB

DETEKTERINGS TESTS

LPCB test sikrer at:

I modsætning til andre certificeringer testes detektion også under reelle forhold i henhold til LPS1223-standarden.

Effektiv detektion

=

Bedre slukningsydelse

For eksempel tester UL300 kun slukning, ikke detektionen.

→ Hvis detektionen sker for sent eller ikke er tilpasset brandslukningssystemet, kan slukningen blive mere vanskelig, eller endda umulig.

**TESTET I
VIRKELIGE
OMGIVELSER**



ALLE ASPEKTER DÆKKET

- Certificeret udstyr slukker branden inden for systemets udløbstid.
- Der sprøjter ikke brændende olie ud af apparatet.
- Udstyrets temperatur efter udløsning er lavere end oliens selvantændelsestemperatur.
- Der er ingen genantændelse af brand i cateringudstyret.

LPCB Testscenarie

- Tester brandslukningssystemet under de værste tænkelige forhold.

LPCB Testscenarie

1. Detektering testes under reelle brandforhold
2. Worst case simulering (vent i 30 sekunder efter detektion)
3. Manuel aktivering af systemets udløb

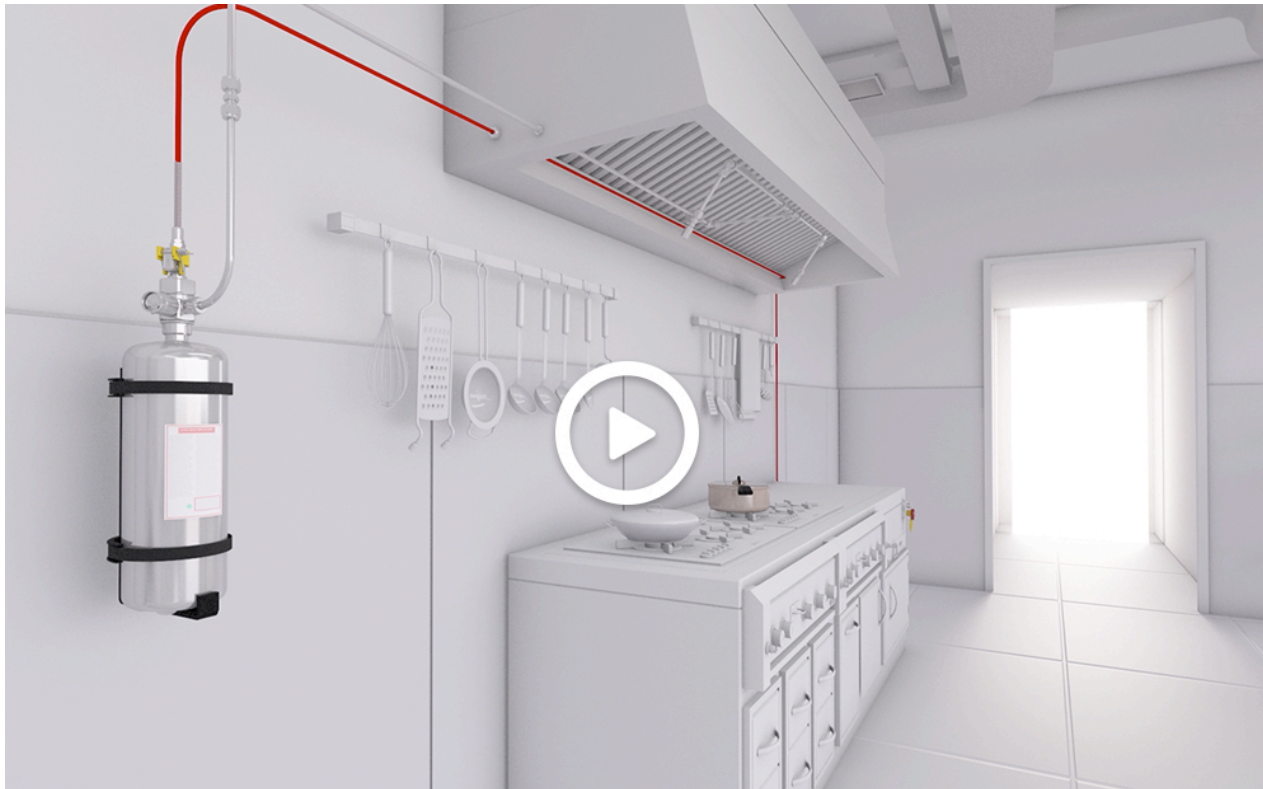
BRANDSLUKNINGS TESTS

INKLUDERET I LPCB OG UL





DEMONSTRATION VIDEO





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!



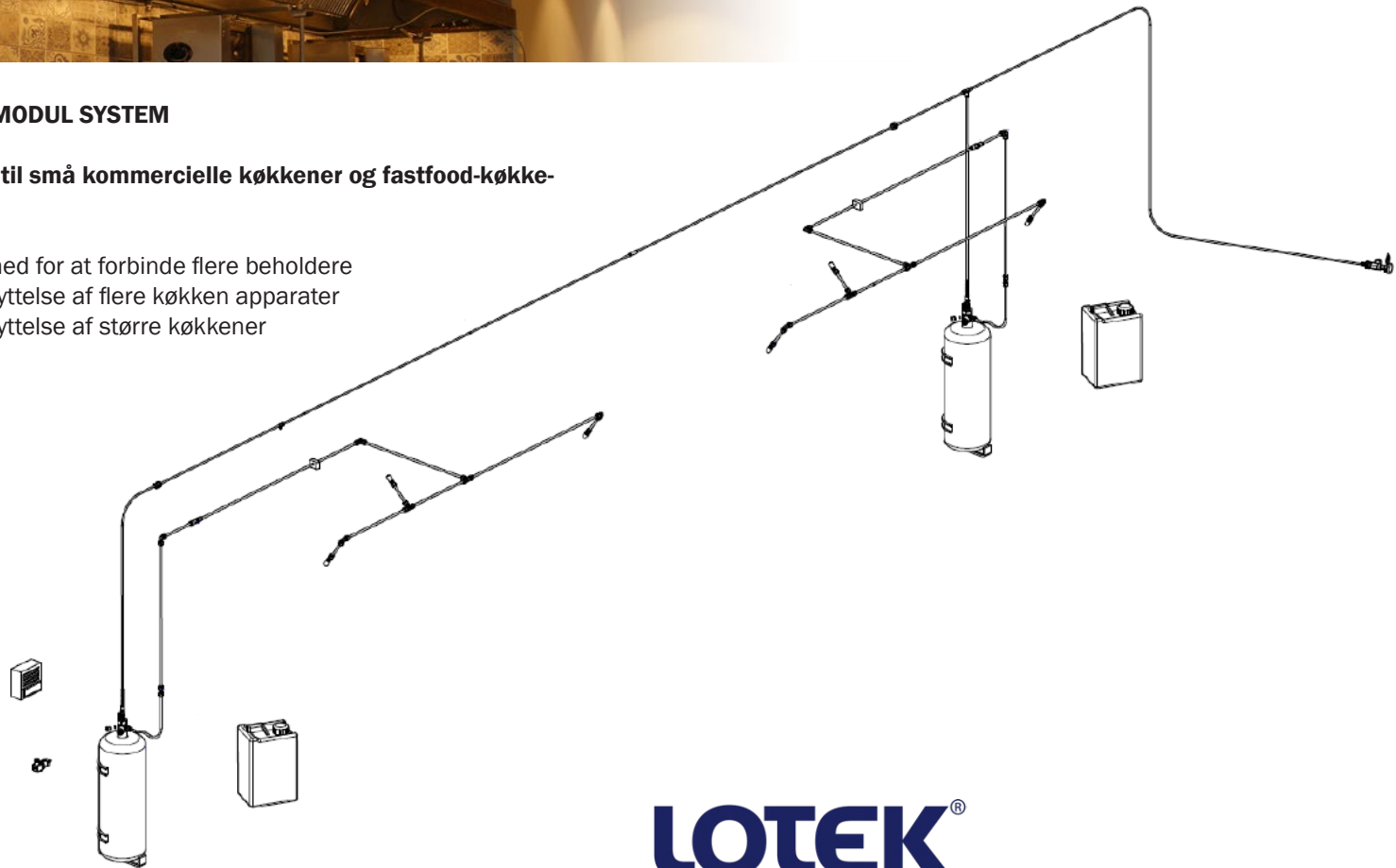


TILPAS DIT SYSTEM TIL BESTÅENDE ANLÆG (1)

... 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

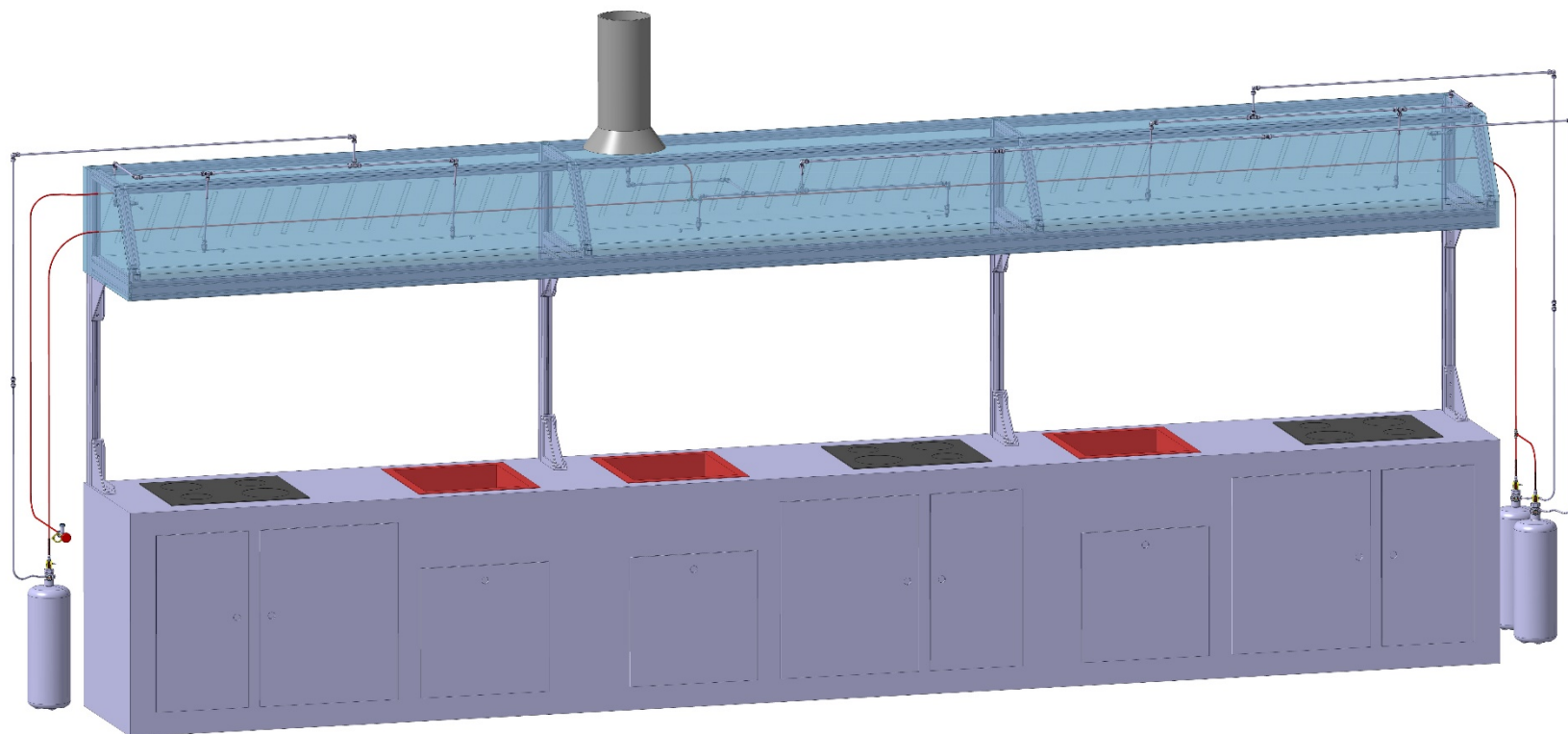


LOTEK[®]
SAFETY
FireDeTec

TRIPLESTAR



TILPAS DIT SYSTEM TIL BESTÅENDE ANLÆG (2)





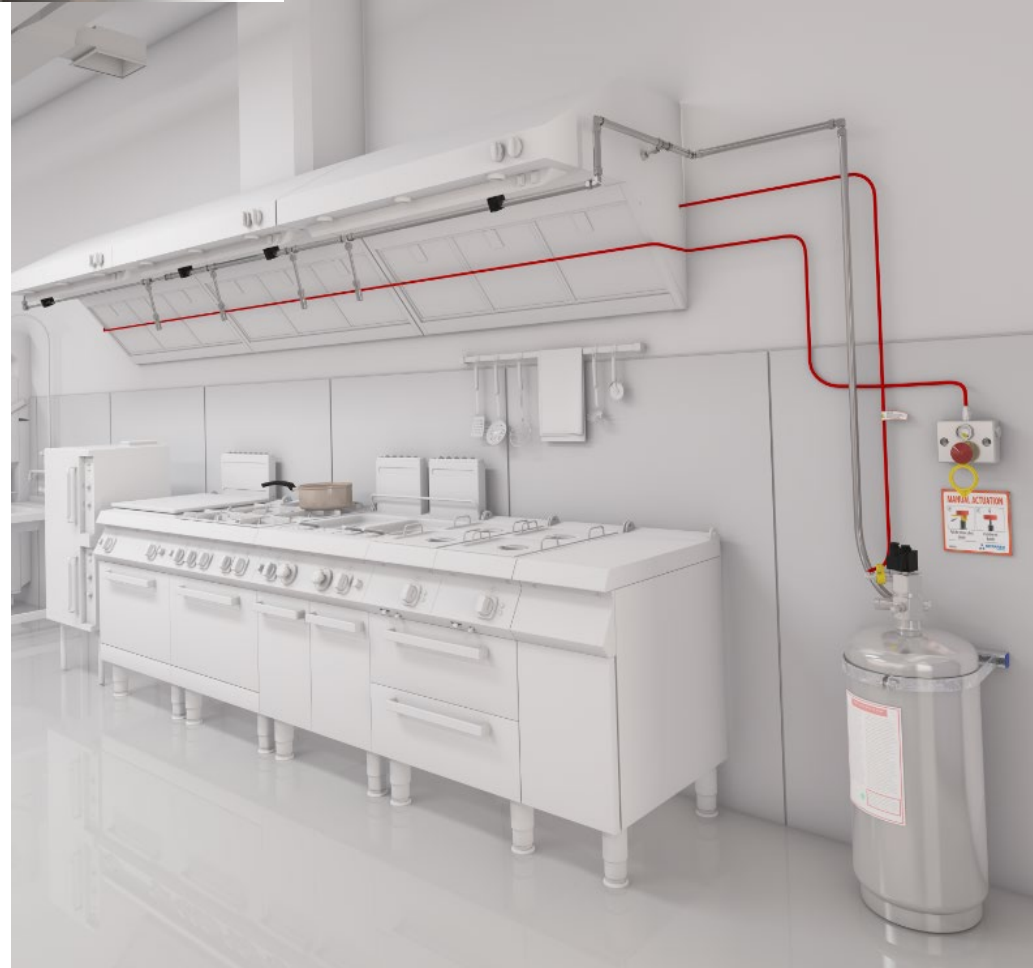
RØDT SYSTEM DESIGNET TIL INDUSTRIKØKKENER

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 elektromagnetisk 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



SPECIALFREMSTILLET



Inkluderer:

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

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

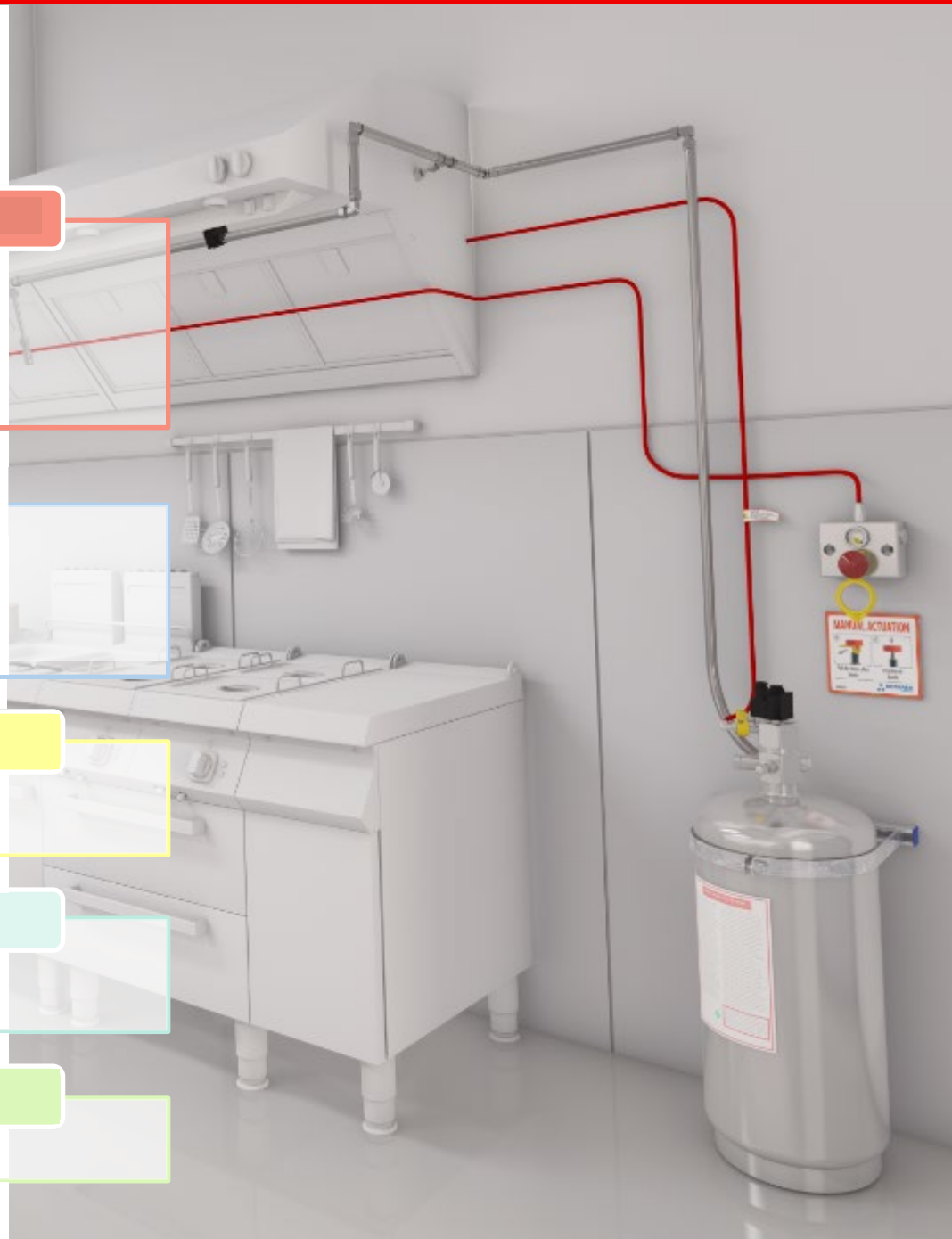
- Installation selv i svært tilgængelige områder
- Ingen ekstern strømkilde nødvendig

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 kompatible 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



Rustfrit 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 rustfrit stål