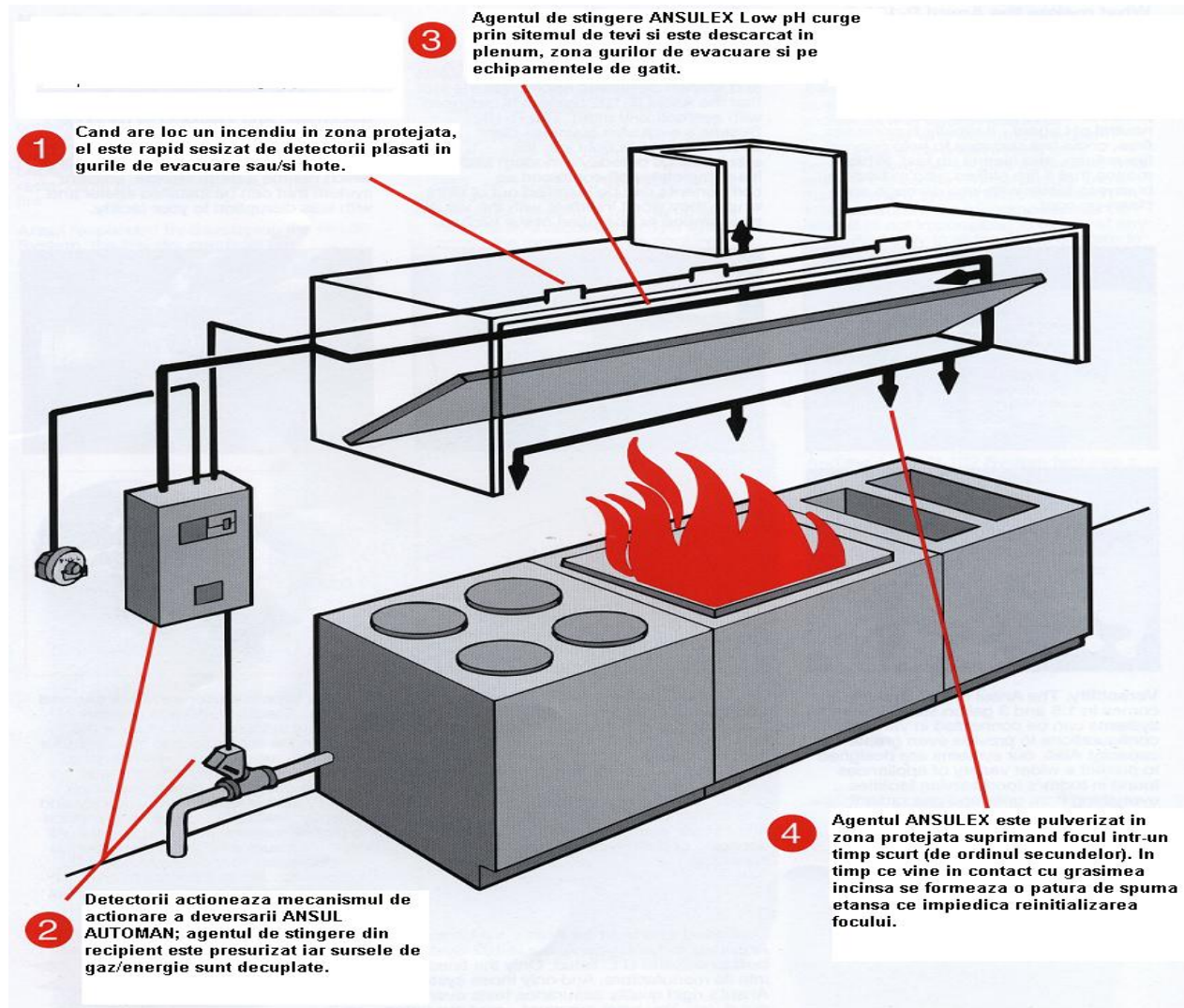
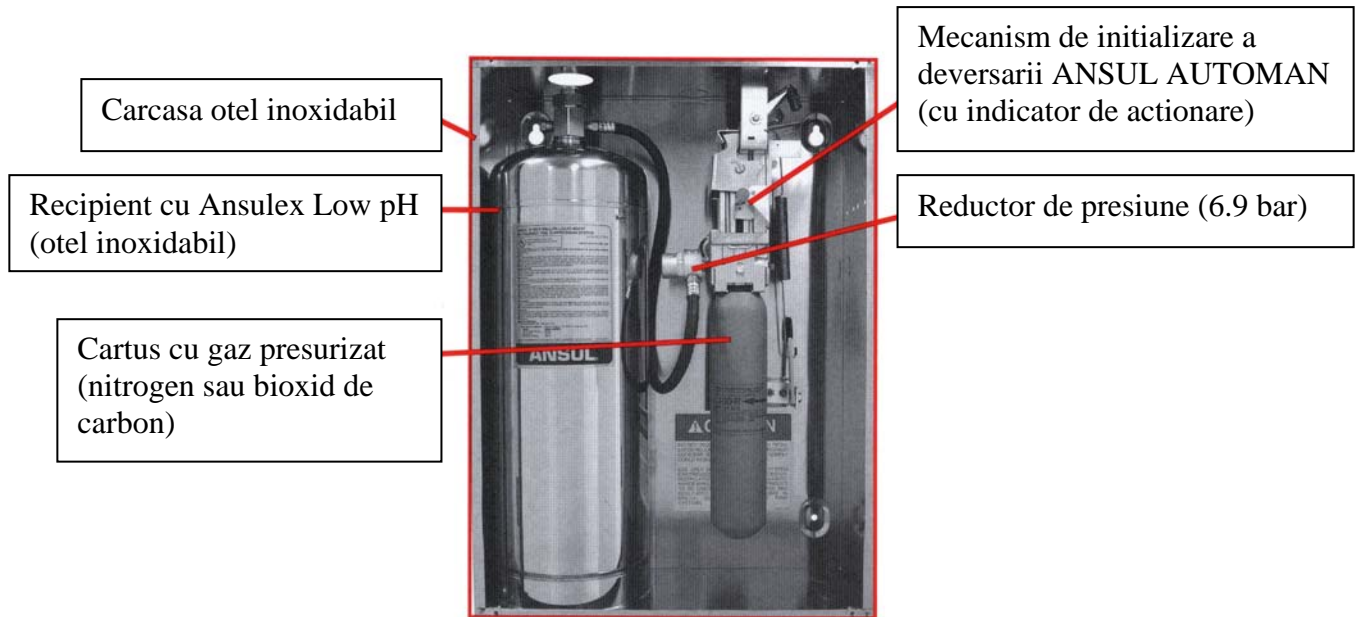


## PREZENTAREA SISTEMULUI DE STINGERE PENTRU BUCATARIILE PROFESIONALE ANSUL R-102

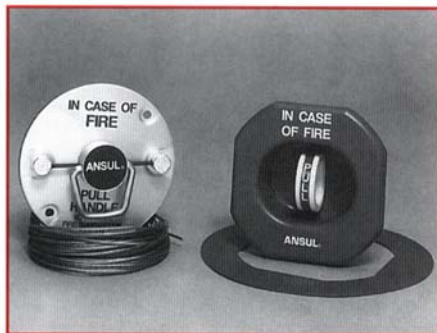


- 1) Când apare un incendiu în zona protejată, este rapid sesizat de detectorii aflați în hotele echipamentelor de gătit.
- 2) Detectorii acționează mecanismul de inițiere a descărcării ANSUL AUTOMAN. Recipientii cu agent de stingere sunt presurizați, iar toate sursele de energie (electrice sau gaz) sunt închise.
- 3) Agentul de stingere ANSULEX Low PH este transportat prin instalația de tubulatură și descarcat în interiorul hotei, conductele de evacuare și pe echipamentele de gătit.
- 4) Agentul de stingere ANSULEX este pulverizat într-un mod predeterminat, stingând focul în câteva secunde. Se formează o pată de spumă care răcește suprafețele protejate și totodată izolează vaporii combustibili împiedicând reînălțarea focului.

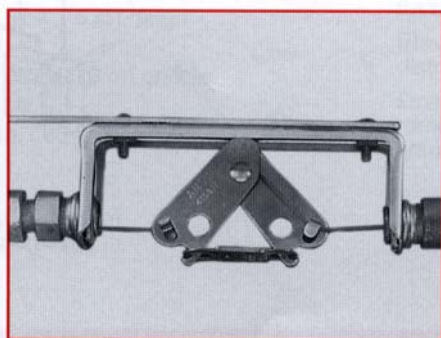
## 1. Mecanismul ANSUL AUTOMAN



- 2. Duzele** – sunt concepute sa asigure factorul de acoperire prin descarcare a agentului de stingere pentru fiecare zona protejata. Sunt prevazute cu capace ce previn infundarea duzelor cu vapori de grasime, capace ce sunt scoase cu usurinta de jetul de agent.



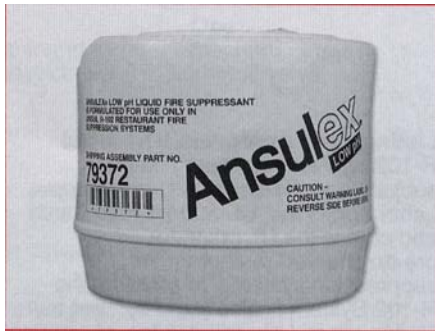
- 3. Declansatorul manual** – permite actionarea manuala a sistemului. Ruperea tijei-sigiliu indica actionarea manuala a sistemului.



- 4. Sistemul de detectie** – asigura actionarea sistemului la cresterea temperaturii.



**5. Vane de gaz electrice sau mecanice –**  
Asigura oprirea alimentarii cu gaz in caz de incendiu, odata cu actionarea sistemului.



**6. Agentul de stingere ANSULEX Low pH –**  
Este o solutie pe baza de potasiu.  
Cu valoarea de 8,2 are cel mai scazut pH dintre toti agentii de stingere pentru bucatarii. Prezinta siguranta atat pentru subiectii umani cat si pentru echipamente.