



löschanlage
für großküchen

FireDETEC® - ks löschesystem für großküchen

Fette und Öle stellen in Großküchen ein hohes Brandrisiko dar. Schon der defekte Überhitzungsschutz eines Küchengerätes kann zu einer Selbstentzündung des Fettes führen. Dies erreicht man schon bei einer Überhitzung des Fettes auf ca. 350°C. Manuelle Brandbekämpfung ist danach sehr schwierig. Der Einsatz von Handfeuerlöschern ist – je nach Brandfortschritt – sehr kritisch. Die früher empfohlenen Löschdecken sind mittlerweile verboten (BGR 111). Deshalb empfiehlt sich in solchen Fällen der Einsatz einer stationären Löschanlage. Bei Fettmengen ab 50 Liter schreibt die Berufsgenossenschaft eine solche zwingend vor (BGR 111).

Mögliche Brandursachen:

- Überhitzung von Fetten und Ölen
- Elektrische Fehlfunktionen
- Mangelhafte Reinigungen
- Mangelhafte Wartungen

Mögliche Brandfolgen:

- Betriebsstörungen, bis zum Produktionsausfall
- Ungehinderte Brandausbreitung
- Hoher Sanierungsbedarf im Hygienebereich
- Hoher Sachschaden an techn. Einrichtungen
- Hohe Folgeschäden

Bevorzugte Schutzbereiche :

- Frittierereinrichtungen
- Kippbratpfannen
- Grillgeräte
- Ablufteinrichtungen und Fettfilter
- Abluftkanäle und -decken



FireDETEC® macht den unterschied

Löschmittel:

Zum Einsatz kommt ein Speziallöschmittel für die Brandklassen F und A. Das feinverteilte Löschmittel reagiert mit dem brennenden Fett und bildet eine geschlossene, gasdichte Schaumdecke. Diese erstickt schlagartig das Feuer und kühlt gleichzeitig das Fett auf eine Temperatur unterhalb der Selbstentzündung ab. Die Gefahr von Rückzündungen wird auf diese Weise deutlich verringert.

Brandfrüherkennung:

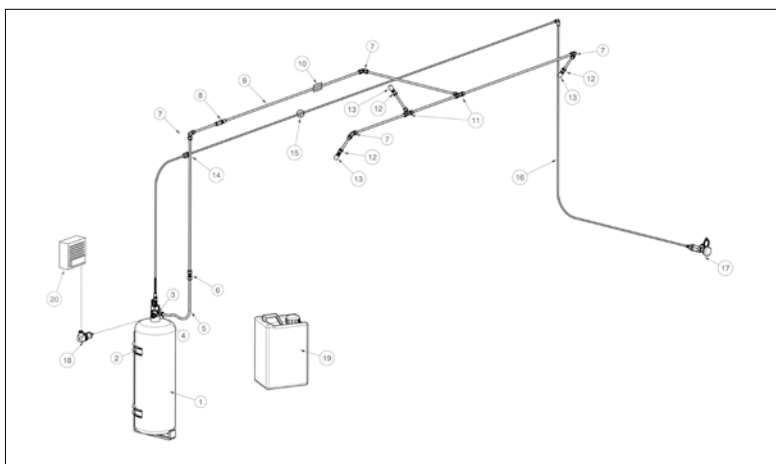
Das Herzstück des FireDETEC®-Löschsystems ist ein linear wirkender Sensorschlauch. Der unter Druck stehende Sensorschlauch platzt bei Wärmeeinwirkung (170°C) und löst eine pneumatische Betätigung des Löschventils aus. Im Vergleich zu elektrischen und mechanischen Auslösesystemen hat das FireDETEC®-System den entscheidenden Vorteil, dass beim Betrieb **keine elektrische Energie** notwendig ist. Der flexible Sensorschlauch wird unmittelbar im Gefahrenbereich von Abluft- und Filtereinrichtungen installiert. Hierdurch erreicht man eine hohe Auslöseempfindlichkeit.

Bevorzugte Anwendungen:

- Großküchen
- Restaurantküchen
- Lebensmittelindustrie
- Systemgastronomie
- Fast-Food

Richtlinien und Verordnungen:

- Berufsgenossenschaft BGR 111
- DIN 18869-6
- Arbeitsstätten-Richtlinie
- Muster-Versammlungsstättenverordnung MVStättV (2005-06)
- NFPA 17A und 96



Pos.	Menge	Beschreibung
1	1	ILP Behälter / Ventil - Einheit 9 Liter (nicht gefüllt)
2	1	Flaschenhalter
3	1	Dichtscheibe
4	1	Rohrverschraubung (vernickelt)
5	1	Stahlschlauch
6	1	Rohrverschraubung – gerade Verschraubung
7	4	Rohrverschraubung – Winkelverschraubung
8	1	Kreuzverschraubung
9	6	Edelstahlrohr (1 m)
10	4	Halterung für Löschleitung (Ø 8 mm)
11	2	Rohrverschraubung – T-Verschraubung
12	3	Rohrverschraubung – gerade G¼"
13	3	Düse
14	1	Durchführungsverschraubung
15	20	Schraubklammern zur Schlauchbefestigung
16	1	FireDetec-Schlauch rot (10 m)
17	1	Manueller Auslöser
18	1	Druckschalter
19	1	Löschmittel Klasse F
OPTIONAL		
20	1	Feuermelder

technische daten

Löschmittel	Klasse F	Rohrdruck	16 bar	Betriebstemperatur	-20 °C bis +60 °C
Treibmittel	Stickstoff	Sensorrohr-Bersttemperatur	110°C	Flaschenvolumen	12 Liter
Volumen des Löschmittels	9 Liter	Flaschendruck	16 bar	Gewicht (gefüllt)	13 kg

zusätzliche anwendungsmöglichkeiten:

- Produktionsanlagen und Fertigungsmaschinen
- Laborabzüge
- Fahrzeugmotoren und Antriebseinheiten
- Schaltschränke

zulassungen und prüfungen:

- **LPCB** Loss Prevention Certification Board
- **FM** Global
- **Sp** Technical Research Institute of Sweden
- **UL** Underwriter Laboratories



integra spezial-löschanlagen gmbh

Fernewaldstraße 66

46145 Oberhausen

Tel: 0208. 62 57 55-20

Fax: 0208. 62 57 55-21

info@integra-spezialloeschanlagen.de

www.integra-spezialloeschanlagen.de