




第一线防火

R-102™ 和 PIRANHA® 饭店灭火系统



1962年，ANSUL 提出自动饭店灭火概念，当时厨房失火是造成饭店损失的最大原因之一。从那以后，工程和材料技术领域的进步帮助 ANSUL 饭店灭火系统成为世界头号食品行业消防解决方案。

我们的优先任务是提供灭火服务

在现今商业厨房里，高温烹任用油与高效、缓冷设备（如热油煎锅）结合在一起，使得灭火任务比以往更具挑战性。但存在的事实是：防止人员和财产受到火灾威胁至关重要。那么食品行业比较信任哪些系统来担此重任？ANSUL 提供的 R-102™ 和 PIRANHA® 灭火系统，它们是商用厨房灭火产品中的领先品牌。

全球的安全防卫投资

ANSUL 饭店系统的核心在于它们能够迅速探测到火灾并进行灭火。ANSUL R-102 和 PIRANHA 系统使用先进的灭火剂，确保快速扑灭烈焰并进行蒸气巩固。对于消除复燃和最大限度地减少饭店停业时间来说，在最初扑灭烈焰后冷却上述高效设备极为重要。



全世界只有一个名称已经成为灭火的同义词，那就是 **ANSUL**。

ANSUL® R-102™ 灭火系统

ANSUL R-102 灭火系统喷射 ANSULEX® 液体灭火剂，可快速扑灭火焰和冷却发热的表面，与此同时产生一个强大的蒸气防护层，防止死火复燃。由于 pH 系数接近中性，ANSUL R-102 系统几乎不会对烹饪设备造成任何损坏

ANSUL R-102 系统有两种基本设计：设备专用设计（其中，喷嘴对准每个设备的具体危险区域）以及交叉覆盖式设计（其中，喷嘴交叉覆盖并在一组设备之间提供一个“无火地带”。根据您的设备的不同，训练有素的 ANSUL 分销商可以精心设计、安装和维护一套灭火系统，为特定设备提供最大限度的保护。

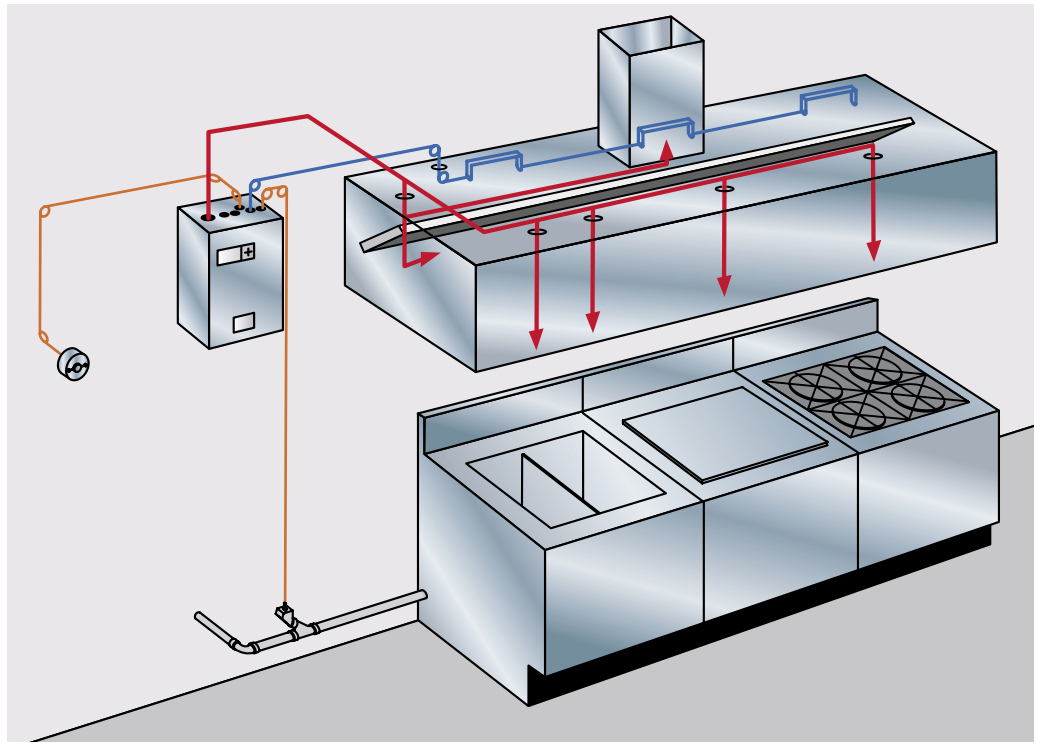
可受益于
ANSUL R-102
系统的客户

- 非正式与正式餐厅
- 快餐连锁店
- 零售食品街
- 便利店
- 宾馆厨房
- 各类学校的自助餐厅



R-102

交叉覆盖式设备
保护



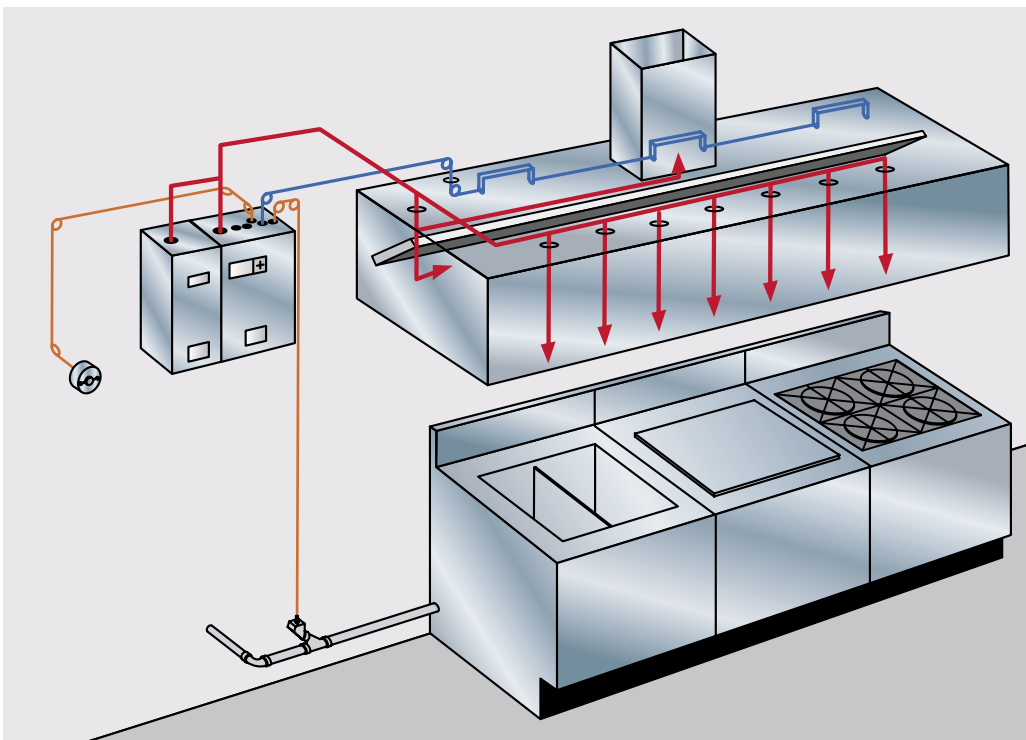
ANSULEX® 液体灭火剂 ■ 采用业经证明的熔线探测和断开系统的两种基本设计

■ 不锈钢外壳

经 UL300、ULC、MEA、ABS 和 CE 批准并列，并得到其他国际批准机构认可

■ 五年有限质保

ANSUL K-GUARD® 灭火器（可手动操作）



R-102

交叉覆盖式设备
保护

ANSUL® PIRANHA® 灭火系统

作为现今市场上唯一的“灭火剂加水”混合灭火剂，ANSUL PIRANHA 系统在许多重要方面胜过所有常规单一灭火剂系统。ANSUL PIRANHA 系统利用 PRX™ 液体灭火剂的快速烈焰扑灭和巩固功能进行灭火。然后通过水的杰出冷却效果，快速冷却烹饪设备，并进一步帮助防止死火复燃。

在 UL300 测试中，ANSUL PIRANHA 系统比湿式单一灭火剂系统冷却热油脂的速度快 15 倍，需要的化学灭火剂少 60%，更好地覆盖危险区域，并提供一种经济而有效的手段来保护烹饪设备。

ANSUL PIRANHA 系统还配有完全独立的供水设备，从而可以简化安装。独立水供应”喷射三分钟水，即可帮助确保热油和油脂的温度切实降到复燃温度之下。

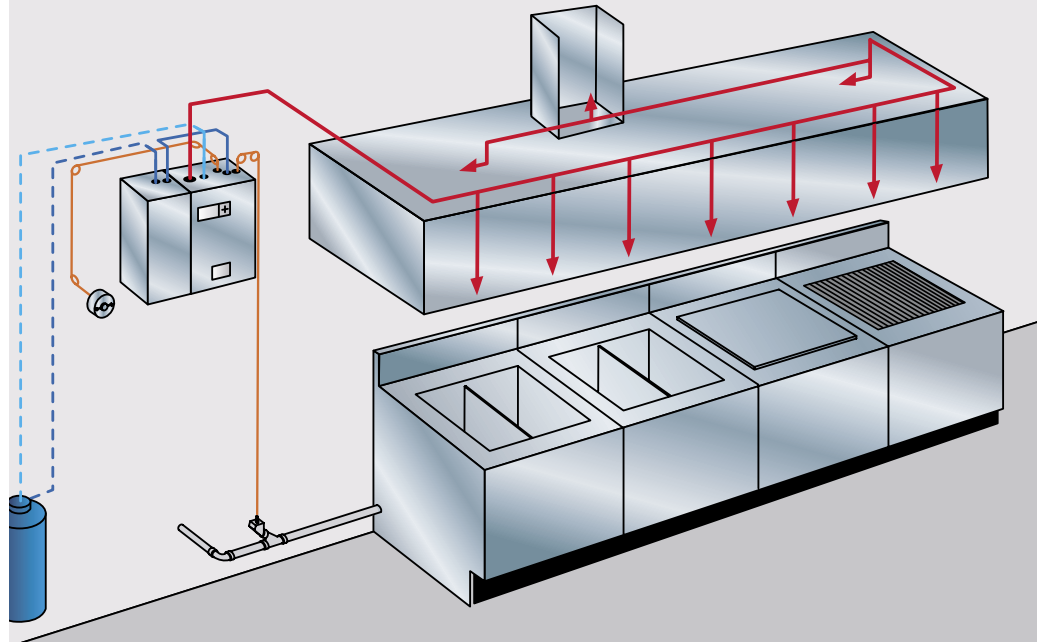
ANSUL PIRANHA 系统有各种尺寸，它们可以组合为多种配置，从而扩大灭火系统的有效灭火范围。根据厨房设施的类型，ANSUL PIRANHA 分销商会为您设计一套可最大限度地起到消防作用的系统。

可受益于 ANSUL PIRANHA 系统的客户

- 随便进餐和高级进餐
- 快餐连锁店
- 烹饪学校
- 体育运动综合机构和体育场
- 四星和五星级寄宿场所



PIRANHA 系统



■ PRX™ 液体灭火剂

■ 交叉覆盖式保护 ■ 双灭火剂混合概念

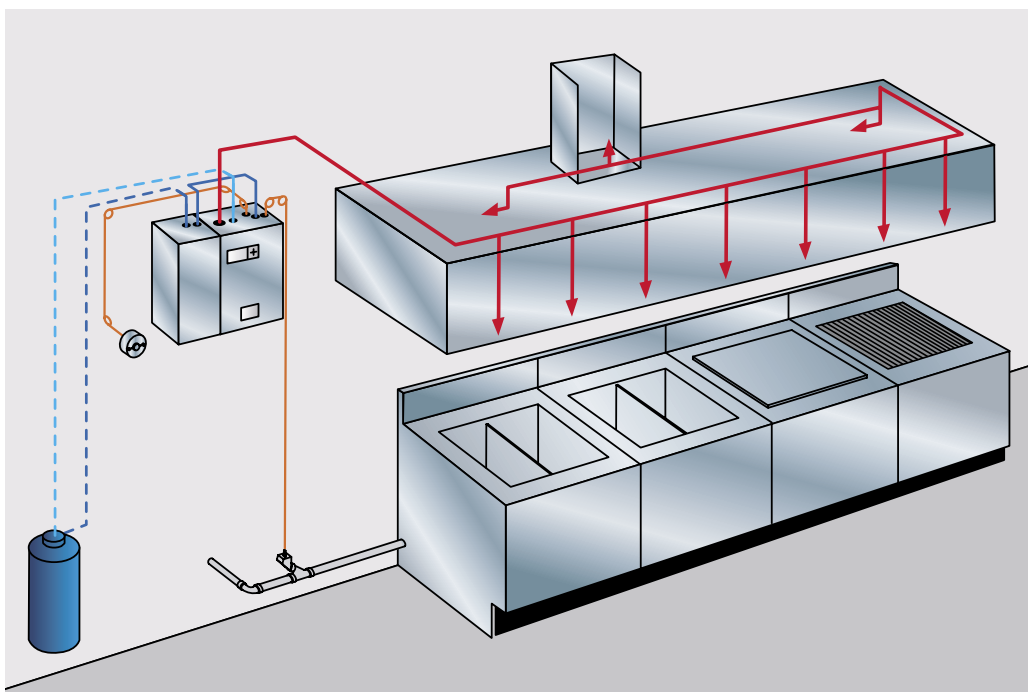
■ 采用业经证明的熔线探测和断开系统的两种基本设计

■ 不锈钢外壳

通过 UL300 和 2092、ULC C1254-6、ASSE 1001 以及 IAPMO PS108-98 批准和列出

■ 五年有限质保

■ ANSUL K-GUARD® 灭火器 (可手动操作备用)



PIRANHA

独立水供应设备



Tyco Safety Products
One Stanton Street
Marinette, WI 54143-2542

+1 800-862-6785 (美国/加拿大国内)
+1 715-735-7411 (国际)
www.ansul.com

