

SÄKRA KÖK

Nytt effektivt släcksystem för moderna storkök, hotell och restauranger



KitchenX

Vi tar steget till nästa nivå

Med över 35 års erfarenhet av installation och service av släcksystem för kök har Dafo levererat tusentals lösningar - från traditionella restauranger till komplexa fartygs- och offshoremiljöer. Nu omsätter vi denna mångåriga kompetens i ett system som är det mest effektiva ur flera perspektiv.

Tillförlitligt och **hållbart**

Med KitchenX skyddar du personal, gäster
och verksamhet från onödiga driftstopp

Pålitligt skydd för komplexa storköksmiljöer

I restauranger med stora eller flera kök i samma byggnad kan det verka komplicerat att skydda anställda, kunder, köksutrustning och närliggande ytor – men det behöver inte vara det. Ett pålitligt släcksystem och bra brand-skyddsrutiner säkerställer en trygg och säker miljö för gäster och medarbetare.

SÄKERHET DU KAN LITA PÅ

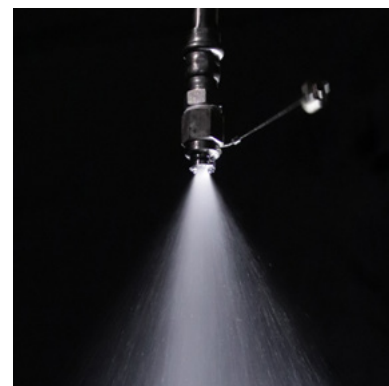
Bränder i kök uppstår snabbt. KitchenX släcker innan katastrofen är ett faktum. Systemet är specialutvecklat för professionella köksmiljöer och reagerar direkt vid brand, med automatisk aktivering och effektiv släckning. Släckvätskan är ofarlig för personal och tvättas lätt bort efter släckning.

SERVICE OCH UNDERHÅLL

Ett kökssläcksystem måste alltid fungera när det gäller. Med KitchenX får du tillgång till professionell service, regelbundna funktionskontroller och dokumenterat underhåll enligt gällande regler. Genom att systemet är certifierat enligt EN 17446 visar vi att vårt kökssläck-system som installeras och servas är noggrant testat och godkänt för att skydda både människor och egendom. Vi erbjuder skräddarsydda serviceavtal som garanterar att din anläggning alltid är i toppskick.



KitchenX



Fördelar med KitchenX

- Snabb, automatisk brand-detektion och släckning
- Diskret installation, anpassad för moderna kök
- Släckvätska ofarlig för personal och tvättas lätt bort efter släckning
- Klar att återställa snabbt – minimalt produktionsavbrott
- Certifierat enligt gällande branschstandarder

Användningsområden

- Cateringfaciliteter
- Lunchmatsalar
- Restauranger
- Snabbmatskedjor
- Food courts
- Hotell och kasinon
- Sportanläggningar/arenor
- Skuggkök/dark kitchen
- Food trucks

SMARTARE SKYDD

Enligt MSB:s riktlinjer samt försäkringsbolagens rekommendationer bör alla storkök ha ett godkänt släcksystem installerat. KitchenX är certifierat brandsläcknings-system för storkök enligt EN 17446. Systemet uppfyller försäkringskrav samt nationella säkerhetsföreskrifter. KitchenX är tryggt – både juridiskt och miljömässigt.

VILL DU VETA MER?

Kontakta oss för offert, rådgivning eller en kostnadsfri behovsanalys.



Pålitligt och hållbart

INSTALLATION

Det spelar ingen roll om installationen utförs hos en OEM för kåptillverkare eller som en eftermontering i en befintlig restaurang. Alla huvudkomponenter, såsom skåpet för släckmedelstanken och utlösningmekanismen, distributionssystemet och fästena, är tillverkade i rostfritt stål för att garantera en säker funktion även efter flera år i denna krävande miljö. Det är också viktigt att installationen kan utföras på kort tid och på ett sätt som inte påverkar den normala köksdriften.

KOSTNADSEFFEKTIVT OCH TILLFÖRLITLIGT

Perfektion i rätt skala – vi har arbetat hårt för att utforma systemet med minsta möjliga antal munstycken och mängd släckmedel för att hitta den optimala designen för varje risk. Detta ger ett kostnadseffektivt system med välutvecklade och beprövade tekniska lösningar som resulterar i ett tillförlitligt system med låg livscykelkostnad.

SERVICE

En bra design med välgenomtänkta lösningar ger kunden ett system med lång livslängd. Vårt krav på effektiv utbildning, för våra egna och andra servicetekniker, garanterar en effektiv servicenivå som alltid är anpassad till gällande regler och krav.

ERBJUDANDET

Konkurrensen för kökssläcksystem på den europeiska marknaden är hård. Vi anser att vi kan konkurrera genom att sälja välutvecklade och tillförlitliga lösningar, ha en effektiv försörjningskedja och stora lager, samarbeta med erfarna partners i de europeiska länderna samt tillhandahålla god dokumentation som säkerställer att installationerna följer tillverkarens instruktioner och tillämpliga regler.



KitchenX och de globala målen

Att installera KitchenX handlar inte bara om säkerhet – det är också ett aktivt steg mot en mer hållbar framtid, i linje med FN:s globala mål för hållbar utveckling. Detta helhetsperspektiv visar att brandskydd inte enbart handlar om att släcka bränder – det är en del av ett bredare hållbarhetsarbete där teknik, hälsa och miljö går hand i hand.