



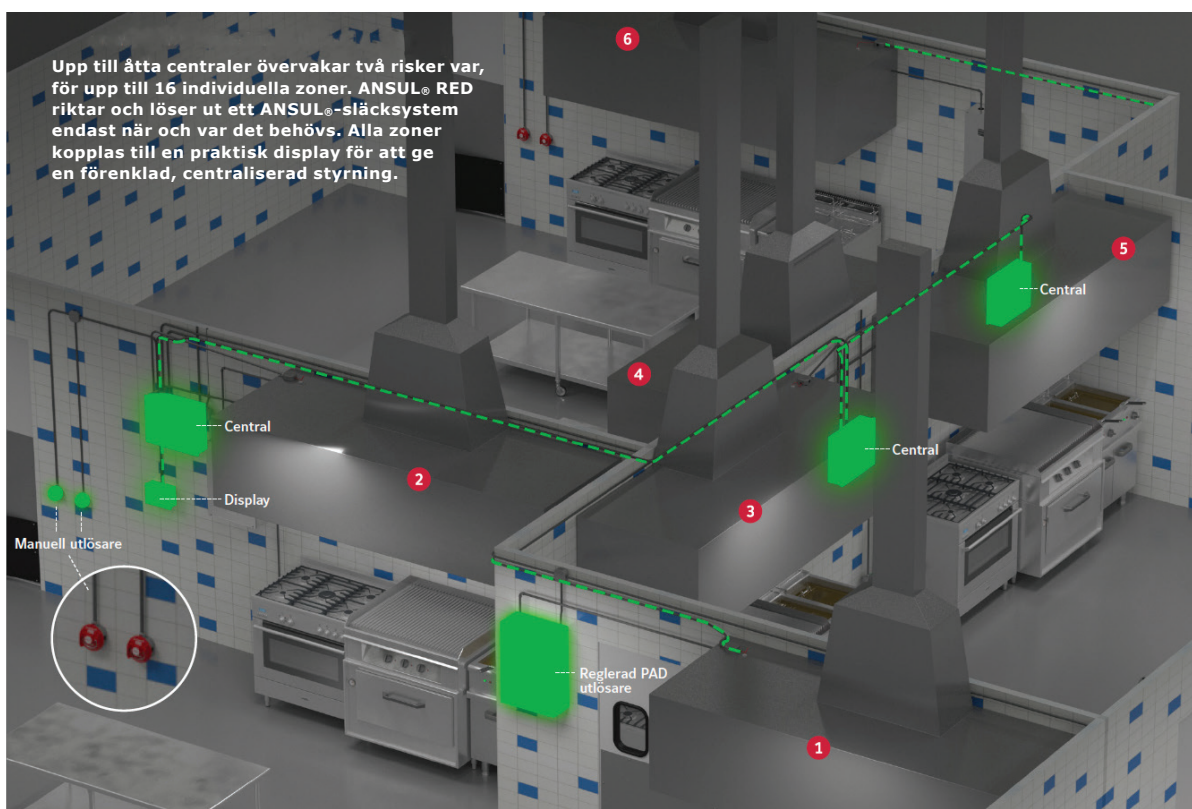
ANSUL® RED BRANDSKYDD FÖR STORKÖK

Intelligent och pålitligt skydd för komplexa storköksmiljöer.

Brandskydd för storkök kan vara komplicerat. ANSUL® RED gör det enkelt.

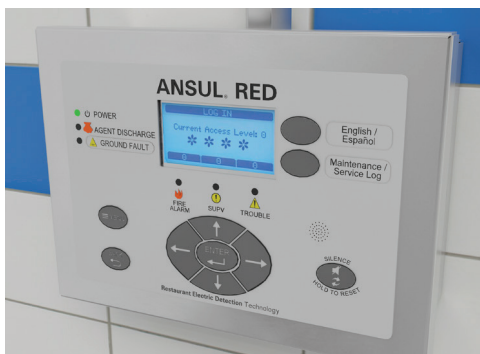
I restauranger med stora eller flera kök i samma byggnad kan det verka komplicerat att skydda anställda, kunder, köksutrustning och närliggande förtag – men det behöver inte vara det. ANSUL® Restaurang Elektrisk Detektion (RED)-teknologin erbjuder ett intelligent och pålitligt brandskydd i flera zoner för komplexa kommersiella kök som också är enkelt att hantera.

ANSUL® RED är ett revolutionerande framsteg inom brandskydd för kommersiella storkök och kan integreras med befintliga ANSUL® R-102 eller PIRANHA släcksystem för komplett, skalbart skydd från detektering till släckning.



FÖRDELAR MED ANSUL® RED

- Täcker upp till 16 olika riskzoner
- Komplet UL och ULC listning för både ANSUL® R-102 och PIRANHA systemen
- I enlighet med NFPA 96 och 17A
- CE-märkt
- Realtidsövervakning av flera zoner
- 4000+ händelser i historielogg
- Utbyggnadsbar för fler riskzoner
- Omprogrammerbar för renoveringar och tillagda PCU:s.
- Läge för rengöring av kökskåpa
- Flera olika temperaturgraderingar i en och samma riskzon
- Lösenordskyddad åtkomst för auktoriserad ANSUL®-distributör



ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

- Cateringfaciliteter
- Lunchmatsalar
- Restauranger
- Snabbmatskedjor
- Food courts
- Hotell och kasinon
- Sportanläggningar och arenor
- Kulinariska kök
- Cloud/ghost kitchen



FÖRENKLAD DETEKTION

ANSUL® RED ger tillit och säkerhet genom att förenkla skyddet av kommersiella köksmiljöer med hög volym. De genomtänkt designade funktionerna håller igång köken effektivt samtidigt som de ger skydd 24/7.

Strömlinjeformat underhåll

ANSUL® RED hjälper till med att minimera risken med fettuppsamling och förenklar underhållet.

Problemfritt skydd

ANSUL® RED har en rengöringsfunktion som gör att kökspersonalen kan koppla ur en kåpa medan de andra fortsatt är i drift. Det finns också en felsäkring som automatiskt återställer systemet om det glöms bort.

Överlägsen flexibilitet

Temperaturgraderingar – 68°C, 137°C, 180°C och 260°C – för att anpassa behoven till varje specifik köksutrustning.

SMARTARE SKYDD

ANSUL® RED kan ha upp till åtta centraler som integreras med existerande ANSUL® brandsläcksystem för komplett och omfattande skydd. Varje central övervakar två risker, för upp till 16 zoner, och kopplas till en praktisk display. I kombination med en historielogg på mer än 4000 händelser ger den här centraliserade kontrollen restaurangerna möjlighet att enkelt övervaka deras kök i realtid.

Framtidssäker teknik

RED kan utökas och omkonfigureras samt enkelt anpassas till IP-baserade protokoll och förändrade miljöer.

Fullständig sinnesro

Meddelanden om service och underhåll gör att kökspersonal kan fokusera på kunder snarare än underhållsscheman.

Skydd dygnet runt

Köksstationer övervakas kontinuerligt och kontrolleras för att säkerställa att systemet alltid är redo för att skydda köket.

Omedelbar säkerhet

Den gröna lampan är lätt att se och bekräftar att systemet är redo.

SYSTEMINTEGRITET

RED meddelar ägare och operatörer när det är dags för service och underhåll. Lösenordsskydd bibehåller systemets integritet genom att säkerställa att service och underhåll endast utförs av auktoriserade ANSUL® RED-distributörer. Händelselogg spårar historik i realtid, registrerar eventuella ändringar eller utfört underhåll och kan visas på displayen eller laddas ner till ett USB-minne.

Stay safe!



Släcksystemet utgör en viktig del i brandskyddet.

Vill du också se över brandsäkerheten i din anläggning?

Välkommen att kontakta oss på Dafo Brand för mer information och offert.

Johan Borenstam, Produktansvarig Restaurangsläcksystem

08-409 516 19, johan.borenstam@dafo.se

entreprenad.salj@dafo.se


rätt skydd mot brand