



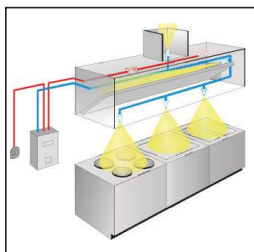
## BRANDSKYDD FÖR RESTAURANGKÖK

De viktigaste delarna ur **SS-EN 16282-7** – den nya standarden för brandskydd i restaurangköksmiljö.

 **dafo**  
rätt skydd mot brand

# Brandsäkerhet för restaurangkök i sex viktiga steg.

80% av alla företag som utsätts för brand öppnar aldrig igen eller stänger verksamheten inom loppet av 18 månader. Bästa skyddet mot en köksbrand ger ANSUL – ett automatiskt släcksystem avsett för fettbrand. Nedan beskrivs hur ANSUL-systemet svarar upp mot de sex viktigaste kritiska övervägandena som lyfts i SS-EN 16282-7.



## 1. BRANDTESTER

### Prestandabaserade brandtester med tydliga protokoll.

ANSUL-systemet är tredjepartstestat, certifierat enligt UL 300 och LPCB 1223 samt VdS-godkänt. De omfattande testerna enligt UL 300 innefattar test med två minuters preburn samt stänkprov. Enklare tester innefattar endast en minuts preburn eller ingen upphettning alls av släckutrustning.



## 2. INSTALLATION

### Installerad av certifierade servicetekniker.

Varje tekniker bär ett ANSUL identitetskort som visar att de fullgjort erforderlig utbildning och är certifierade för projektering, installation, driftsättning samt service och underhåll av ANSUL släcksystem för restaurangkök.



## 3. RISKHANTERING

### Tar hänsyn till alla typer av brandrisker och brandscenarier som kan uppstå i kök.

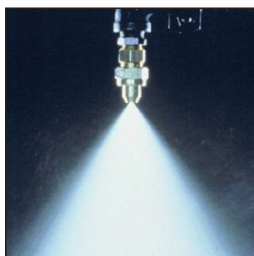
ANSULS släcktester täcker in de flesta köksutrustningar som bidrar till mycket fettavlagringar samt ventilationskanaler och kåpor.



## 4. ÖVERGRIPANDE SKYDD

### Om en enhet under en kökskåpa är skyddad, måste alla enheter under samma kökskåpa som klassas som brandrisker skyddas.

ANSULS lösningar skyddar flertalet brandrisker genom utrustnings-specifik eller överlappande systemdesign.



## 5. IDENTIFIKATION

### Synbar identifikation att utrustningen uppfyller standarden.

En Dafo-logga är ett säkert sätt att försäkra sig om att standard SS-EN 162827 är uppfylld, eftersom systemen R102 och Piranha uppfyller alla krav i standarden.



## 6. ANDRA VIKTIGA KRAV

Systemen ska ha automatisk gas- eller elavstängning, pålitlig detektion som är lämpad för livsmedelsindustrin samt en loggbok för att kunna spåra service och underhåll.

  
rätt skydd mot brand