

PRODUKTBLAD



Funktion

Släckvätskan typ KitchenX är en kaliumbaserad lösning utformad för snabb släckning och dämpning av fettbränder.

Släckmedlet appliceras genom ett distributions-system där munstyckena ger en fin spray som täcker de brandfarliga områdena. Efter att ha släckt branden bildas ett tvålliknande lager som effektivt kyller de brandfarliga områdena och förhindrar återantändning.

Egenskaper

Släckvätskan har en fryspunkt på -40°C . Lagringshållbarheten är beräknad till 12 år och lagringstemperaturen är -40°C till $+55^{\circ}\text{C}$.

När systemet är installerat är funktions-temperaturen -5°C till $+55^{\circ}\text{C}$.

Tekniska data

Utseende	Färg- och luktlös vätska
Lagringshållbarhet	12 år
Fryspunkt	-40°C
Lagringstemperatur	-40° till $+55^{\circ}\text{C}$
Funktionstemperatur	-5° till $+55^{\circ}\text{C}$
Densitet	1.25 g/cm^3
pH	8.3
Artikelnummer dunk 11,7 liter	55-1618-20

Släckvätskan av typen KitchenX är ett släckmedel speciellt utformat för bränder i kök. När det används som släckmedel är det stabilt över tid och PFAS-fritt.

Släckvätskan har många fördelar

- Slår snabbt och effektivt ner lågorna
- Mycket effektiv mot fettbränder
- Ger en kylande effekt genom att bilda ett tvålliknande lager som förhindrar återantändning
- Lätt att rengöra efter en brand
- PFAS-fri och icke-korrosiv mot köksutrustningen

Användning

Lämpliga användningsområden är alla typer av storkök, från food trucks till professionella restauranger och storkök.

Godkännanden

Släckvätskan typ KitchenX har testats enligt EN 17446 – Brandsläckningssystem i storkök som en del av KitchenX brandsläckningssystem.

