

# R-102 ANSULEX RESTAURANGSLÄCK repetition

## Kursbeskrivning

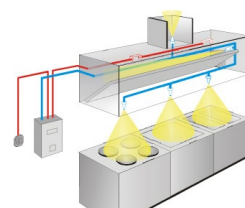


**Längd:** Heldag 9.00-16.30

**Plats:** Digital kurs

**Omfattning:** Teoretisk och praktisk utbildning. Kursmateriel samt lunch och fika ingår. Utbildningen hålls på engelska. Provet är på svenska

**Kurstillfällen:** Se vår hemsida [www.dafo.se](http://www.dafo.se)



## Målgrupp och syfte

Denna kurs är en påbyggnadskurs till grundkursen och ger fortsatt behörighet att projektera, installera samt underhålla Ansul R-102 släckanläggningar för restaurangkök. Man kommer även ta upp de nyheter som har tillkommit samt ges utrymme för diskussion om hur installationer skall utföras och se ut.

## Utbildningsmål

Efter avslutad utbildning ska kursdeltagarna ha tillräckliga kunskaper för:

- Projektering av Ansul R-102 släcksystem för restaurangkök.
- Installation av släcksystemet.
- Service och underhåll av släcksystemet.
- Deltagare skall efter avslutad utbildning ha kännedom om brandrisker och brandförebyggande åtgärder i restaurangkök.

## Kursinnehåll

- Projektering av släcksystem
- Översikt av ny köksutrustning
- Ny design
- Installation
- Service och underhåll
- Omladdning
- Examination – skriftligt prov