



Pyrosafe® Pro

sistema automático de detección y de extinción de incendios para cocinas profesionales

INFORMACIÓN GENERAL

Ventajas

Armario conforme al sistema HACCP.

Líquido extintor: solución acuosa a base de sales de potasio con pH neutro que no daña el acero inoxidable.

Tuberías de acero inoxidable AISI 316.

Boquillas basculantes.

El sistema sólo se presuriza cuando se activa, lo que garantiza su fiabilidad.

Tuberías de extinción y detección completamente integradas en las campanas y techos France Air, de modo que no queda ninguna tubería visibles en la zona de cocción.

Aplicación / Utilización

- Detección y extinción de incendios en cocinas profesionales.

Construcción / Composición

Un seguridad en 3 pasos:

1. Detección automática de incendios por termofusible. Es posible la activación manual.
2. Expansión del sistema de fusibles y liberación del líquido extintor contenido en el depósito.
3. Extinción instantánea del fuego mediante la pulverización del líquido extintor y la formación de una espuma activa que impide que las llamas se reaviven.

¿Qué protege?

- Conexiones de conductos extracción y filtros.
- Freidoras, cocinas y parrillas de inmersión.
- El sistema está aprobado por UL (norma UL-300) y por el LPCB.

Si desea más información sobre esta solución de France Air, póngase en contacto con nosotros.

Embalaje

- Vendido por unidad.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO



VENTAJAS DE NUESTROS SERVICIOS TÉCNICOS

- Personal especializado con la formación adecuada.
- Montaje rápido y eficaz.
- Utilización de las técnicas adecuadas para realizar el servicio con rapidez y con acabados excelentes.
- Sistema de extinción de incendios Pyrosafe® Pro: instalación por técnicos certificados con declaración de conformidad.
- Garantía y responsabilidad France Air.