



BLUS DIRECT | INOX KEUKENBLUSSYSTEMEN

De activiteit in een industriële keuken is hectisch; de temperatuur loopt op, terwijl een groot aantal mensen in de buurt van brandbare kookingrediënten zoals vetten en oliën werken. Uitslaande vlammen kunnen binnen korte tijd een hele keuken in brand zetten. Daarnaast worden er vaak grotere hoeveelheden bakvloeistof of frituurolie opgeslagen in de buurt van de keuken. Dit vormt een extra veiligheidsrisico.

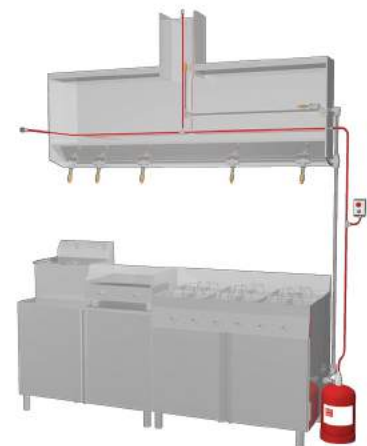
De eigenaar van de keuken is verantwoordelijk voor het evalueren van risico's en het nemen van de nodige maatregelen om keukenpersoneel en keukenapparatuur te beschermen tegen brand.

U kunt de risico's verkleinen door een automatische blusinstallatie in uw keuken te laten plaatsen. **INOX**, het keukenblussysteem van **BLUS DIRECT**, beveiligd het afzuigkanaal, de afzuigkap en de kooktoestellen. Het **INOX** systeem is een investering van minder dan 2% van alle keukenapparatuur. In geval van brand minimaliseert een **INOX**-systeem verliezen en beperkt de uitvaltijd van de keuken.

Het **INOX** detectiesysteem biedt twee soorten detectie: elektrisch en pneumatisch. Op basis van het type keuken en keukenapparatuur kan **BLUS DIRECT** voor u vaststellen welke detectie het meest geschikt is.

Het pneumatische detectiesysteem maakt gebruik van een onder druk staande polymere detectiebuis. De buis wordt verdeeld door de kap en het kanaal. De pneumatische detectieslang is temperatuurgevoelig en fungeert als een continue lineaire thermische detector die scheurt bij 120 °C of 180 °C, afhankelijk van het te beveiligen gebied.

De elektrische optie bestaat uit een bedieningspaneel en thermische detectorkabels. De thermische lijnen detecteren een temperatuurbereik van 105 °C of 180 °C afhankelijk van het type gevaar. Een elektrische solenoid bovenop de fles zal het systeem activeren. Functies van het bedieningspaneel bieden opties zoals meldingen op een telefoon of communicatie met het brandmeldsysteem van het gebouw.



AUTONOME BLUSGASSYSTEMEN
AUTONOMOUS FIRE EXTINGUISHING SYSTEMS



BLUS DIRECT | INOX KEUKENBLUSSYSTEMEN

De cilinder wordt met droge stikstof op druk gebracht tot 18 bar (260psi). De klep wordt geopend door het pneumatische of elektrische detectiesysteem, waarna het blusmiddel wordt ontladen. In navolging van de **INOX** ontwerpindicaties zorgen we ervoor dat alle sproeiers (nozzles) tegelijkertijd worden geactiveerd, met de juiste hoeveelheid blusmiddel om herontsteking te voorkomen.

Het blusmiddel wat wij toepassen is **GEM Protect**, een nat chemisch blusmiddel wat gebruik maakt van kaliumzout. Het is een met water mengbaar product wat reiniging na het blussen eenvoudig maakt.

INOX blust door zuurstof en brandstof te scheiden en is een efficiënt blusmiddel voor klasse F- of K-branden. Het middel reageert met vet en vormt een schuimachtige substantie, gewoonlijk 'verzeping' genoemd, welke het vuur van zuurstof scheidt, de verbranding stopt en herontsteking voorkomt.

Het gebruik van hetzelfde soort nozzle voor alle soorten apparaten betekent een verlies aan systeemeffectiviteit en efficiëntie en er moet meer blusmiddel worden gebruikt om de verschillen te compenseren. Het **INOX**-systeem is samengesteld uit verschillende nozzles, ontworpen en aangepast aan elk risico in de keuken. **INOX** heeft een set nozzles om het systeem aan te passen aan de vereisten voor elk apparaat: uitblaas-hoek, middelstroom en positie zijn getest om maximale systeemvoordelen te behalen.

INSTALLATIE

Een **INOX** systeem past in elke industriële keuken. Elk van de 5 cilinder-groottes (9L, 12,7L, 18,7L, 25L en 37L volume) biedt bescherming in zowel kleine als grote professionele keukens met slechts één enkele cilinder. Verbeterde technologie vermindert de hoeveelheid benodigde apparatuur, wat de installatie eenvoudiger maakt en de kosten lager.



AUTONOME BLUSGASSYSTEMEN
AUTONOMOUS FIRE EXTINGUISHING SYSTEMS

INOX kost minder dan 2% van een professionele keuken.

In geval van brand kunt u met **INOX** snel weer aan het werk, zonder dat u de activiteit van uw keuken hoeft te staken.

INOX beschermt tegelijkertijd al uw keukenapparatuur inclusief afzuigkanaal en afzuigkap.

INOX heeft verschillende cilindermaten om het systeem aan te passen aan de behoeften van elke installatie.

Het **INOX** pneumatisch systeem werkt volledig autonoom, er is geen stroomvoorziening nodig.

Het **INOX** elektrisch systeem wordt geactiveerd door tweezone-afhankelijkheid waardoor ongewenste blussingen worden voorkomen.

INOX is compatibel met het leidingsysteem "X-PRESS", wat installatietijd- en kosten reduceert.



SOURCE: National Fire Incident Reporting System NFIRS