



Protección contra incendios para restaurantes y recepciones

Cafés y cafeterías. Fiambrerías y comedores. Cadenas de comida rápida y patios de comida. Los sistemas de supresión de incendio ANSUL® y los extintores portátiles protegen más tipos de equipos de cocina para más clientes que cualquier otra marca. Nuestra pasión por la protección es lo que alimenta la innovación de los productos y los métodos de aplicación para proteger a sus valiosos empleados, clientes y sustento.



Apague rápidamente los incendios en la cocina

El sistema ANSUL R-102 incorpora un diseño flexible con un supresor de incendios líquido de pH bajo ANSULEX extremadamente eficaz para apagar rápidamente las llamas, enfriar superficies calientes y generar una resistente manta segura de vapor. Con opciones específicas para el aparato y diseño que se superpone, el sistema R-102 está diseñado para detectar y apagar incendios en distintos tipos de equipos de cocina y ventilación, como freidoras, parrillas, estufas, asadores, woks, campanas, ductos, cámaras, filtros y dispositivos de extracción de grasa.



Ataque el fuego con el exclusivo híbrido de supresión de incendio

El sistema de supresión de incendios PIRANHA emplea los mejores atributos contra incendios de dos agentes. El sistema ataca el fuego mediante las seguras capacidades de apagado del Supresor líquido de incendios PRX. El agua corre enfriando rápidamente los artefactos de la cocina y ayudando a evitar la recarga. Este sistema automático, prediseñado y fijo está hecho para detectar y apagar incendios en distintos tipos de equipos de cocina y ventilación, como freidoras, parrillas, estufas, asador, woks, campanas, ductos, cámaras, filtros y dispositivos de extracción de grasa.



Combata algunos de los incendios más difíciles

Clasificados como incendios Clase K (cocina), el Extintor de incendios K-GUARD está diseñado para combatir algunos de los incendios más difíciles: grasa caliente, aceite caliente e incendios de grasas en las cocinas de restaurantes, tiendas de

autoservicio, cafeterías de escuelas y muchas otras instalaciones. Los extintores K-GUARD contienen supresor de incendios líquido de pH bajo ANSULEX, que apaga las llamas, forma una manta segura de vapor y proporciona un efecto enfriador que ayuda a suprimir el fuego y asegurar los artefactos para cocinar en caliente.



El Extintor de incendios con agente líquido Clase F (Europa) proporciona un respaldo seguro y superior para un sistema de supresión de incendios automático. Este extintor está diseñado para proteger el equipo comercial de cocina con un agente que extingue incendios de pH bajo que brinda una supresión rápida del fuego y protección de los combustibles calientes, como aceites vegetales combustibles o grasas animales.



Protección contra incendios donde la necesite

Los extintores de incendios químicos en seco SENTRY permiten que los empleados del servicio de alimentación respondan en los minutos iniciales críticos de un incendio. Disponibles prácticamente en cualquier parte que se necesite

un extintor de incendios para todos los fines, los extintores químicos en seco SENTRY están diseñados para protección de peligros simples y cotidianos que pueden existir fuera de la cocina, como comedores, pasillos, vestíbulos y otros.

Nota: la versión en inglés de este documento es la versión oficial. Si este documento es traducido a otro idioma y surge una discrepancia entre la versión en inglés y la traducción, la versión en inglés prevalecerá.