

**tyco**

*Fire & Building  
Products*

**Ansul R-102  
slokkeanlegg  
for kjøkken og  
restauranter**

3 SEKUNDER



10 SEKUNDER



15 SEKUNDER



30 SEKUNDER



*a vital part of your world*

NORWEGIAN



Ansulex brannslukkevæske med lav pH-verdi er en spesielt sammensatt væske som inneholder organiske salter, og er laget for raskt å kunne slokke en matolje- eller fettbrann samt hindre reantennning. Ansulex har en forventet levetid på 12 år.



En mekanisk stoppventil for gasstilførsel. Ansul R-102 anleggene har også en løsning for kutt av strømtilførselen. Det er viktig å kutte gass eller strømtilførselen til kjøkkenutrustningen øyeblikkelig idet en brann detekteres av systemet

## Det mest avanserte innen brannbeskyttelse av kjøkken og restauranter

Effektivt og fullstendig pålitelig. Det er årsaken til at Ansul R-102 systemene er et foretrukket valg blant arkitekter, restauratører og branninspektører.

Brann i et restaurant kjøkken kan være farlig og få katastrofale følger. Den kan starte i et ubemerket øyeblikk i en panne, på en grill eller komfyr, og i løpet av få sekunder kan den spre seg og forvandle et kjøkken eller til og med hele restauranten til en skremmende kjempebrann. I tillegg til faren for liv og eiendom er det en alvorlig virkelighet at mange foretak ikke åpner igjen etter en storbrann. Så en brann kan ikke bare ødelegge et kjøkken, men også en blomstrende virksomhet. I 1962 utviklet Ansul det første effektive slukkeanlegget for restaurant kjøkkener. I årene som har fulgt har en stadig utvikling av disse systemene ført til at Ansul har satt standarden for industrien.

Det finnes ikke et mer velkjent navn innen avansert brannbeskyttelse for kjøkken enn Ansul R-102.

- Ansul R-102 anleggene detekterer og slokker en brann automatisk hvert minutt i løpet av døgnet, hele året.
- Fungerer som et vått system som benytter den unike skumvæske Ansulex med lav pH verdi, uskadelig for kjøkkenutrustning og lett å fjerne.
- Anleggene har et enkelt og taltalende design som er raskt og enkelt å installere, og fåes for både enkel og større kjøkkenutrustning.
- Ansul R-102 foretrekkes av arkitekter, kjøkken designere, restauratører, brann inspektører og forsikringsgivere.
- Det finnes flere godkjenninger på Ansul R-102 for land og marine installasjoner.



Ansul R-102 brannslukkesystemene gir deg  
det beste valget innen brannbeskyttelse

av kjøkken og restauranter

Ansul R-102 beskytter kjøkkenet ditt 24 timer i

døgnet og slokker en brann i løpet av sekunder

## Dette er årsaken til at Ansul R-102 anleggene er bedre:

- Vi tør å påstå at ingen andre kan mer om brannbeskyttelse av kjøkken enn Ansul. Denne kunnskapen er designet og bygget inn i Ansul R-102 systemene. Anleggenes eksklusive, rustfrie stålskap trenger ingen tilførsel av for eksempel strøm eller vann, og passer godt inn i resten av kjøkkenutrustningen.
- Som alle gode design løsninger er Ansul R-102 anleggene lette å installere og enkle å vedlikeholde. Det finnes løsninger for å kunne beskytte et bredt og variert spekter av utstyr som finnes i moderne kjøkkenløsninger. Alt fra enkle grillen og frityrer til åpne ildsteder. Anleggene kommer i moduler for beholdere med størrelse på 1,5 gallon og 3 gallon, og disse kan bygges sammen til anlegg med stor kapasitet. Ansul R-102 systemene er patronladet og meget driftssikre, og kan refylles på stedet raskere enn trykksatte anlegg.
- Ansulex er navnet på væsken med lav pH-verdi som slukker brannen. Den er

utstyrsvennlig og en nærmest nøytral pH væske som er laget spesielt for å slukke branner i vegetabiliske oljer. Meget raskt slukker den en matolje-brann, kjøler ned overflaten, og legger seg som et lokk over oljen og hindrer dermed reantennning. Ansulex premixen lar seg meget enkelt fjerne og man vil meget raskt kunne være i gang igjen med driften etter en utløsning av anlegget.

- Anleggene er designet og utviklet av Ansul til å være enkle, driftssikre og solide. De er CE, UL og LPCB listet. De er enkle å vedlikeholde og skal gis årlig service av autorisert personell. Hovedservice utføres hvert 10. år etter installasjon.
- Et første klasses system må ha første klasses installasjon og vedlikehold. Derfor er Ansul R-102 kun å få kjøpt gjennom autoriserte forhandlere. Våre dyktige forhandlere kan gi deg ekspertråd, rask og effektiv installasjon og service på anleggene som du vil bli meget godt fornøyd med.

En typisk Ansul R-102 installasjon som viser dysene som er montert oppe i hetten



Utstyret er plassert inne i et beskyttende, rustfritt skap som glir godt inn i et kjøkkenmiljø.



Dysene som er designet for å gi full dekning av utstyret har beskyttelses hetter i gummi som blåses av ved en utløsning. Dette forhindrer dysene i å bli tette.



Den manuelle utløseren er meget enkel å betjene - uansett erfaring eller kunnskap om sløkkeanlegget hos brukeren.

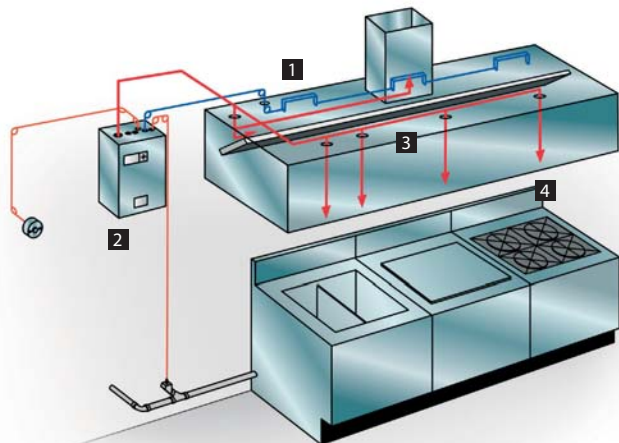
**Ansul R-102 systemene fra Tyco – Det finnes ikke noe bedre alternativ når det gjelder å beskytte restaurantkjøkkenet ditt mot brann.**

**1** Når en brann oppstår i et beskyttet område, detekteres den meget raskt av detektorer som er plassert i hetten over koke og steke utrustningen.

**2** Detektorene trigger utløsermekanismen i skapet som aktiverer sløk-keanlegget og automatisk stenger av strøm og/eller gass tilførselen.

**3** Ansulex sløkkevæskan med lav pH strømmer gjennom røret og ut av dysene som sprer dette i ventilasjonskanaler, bak fettfiltere, i avtrekksheften og over utstyret som skal beskyttes.

**4** Ansulex påføres direkte på flammene og spres i et dekkende mønster tilpasset utstyret som skal beskyttes, og ilden slukkes i løpet av sekunder. Væskan legger seg som et teppe over det meget varme fett og/eller oljen, og danner et isolerende skumlag som hindrer lettantennelig damp å stige opp, samt reantennelse i selve oljen eller fett.



**tyco**

*Fire & Building  
Products*

**Head offices:**

**Worldwide:**

**USA**  
Lansdale (PA)  
Tel.: + 1 215-362-0700  
Fax: + 1 215-362-5385

**Regional offices:**

**Europe / Middle East /  
Africa (EMEA)**  
The Netherlands  
Enschede  
Tel.: +31 (0)53 4284444  
Fax: +31 (0)53 4283377

**Asia**  
Singapore  
Tel.: + 65 6861 1655  
Fax: + 65 6861 1312

**Subsidiaries EMEA**

**Austria**  
(Wien)  
Tel.: +43 (0)1 2710049  
Fax: +43 (0)1 2710142

**Belgium**  
(Mechelen)  
Tel.: +32 (0)15 285555  
Fax: +32 (0)15 206076

**France**  
(Paris)  
Tel.: +33 (0)1 48178727  
Fax: +33 (0)1 48178720

**Germany**  
(Rodgau)  
Tel.: +49 (0)6106 84455  
Fax: +49 (0)6106 18177

**Hungary**  
(Budapest)  
Tel.: +36 (0)1 4811383  
Fax: +36 (0)1 2034427

**Italy**  
(Nerviano)  
Tel.: +39 0331 583000  
Fax: +39 0331 583030

**The Netherlands**  
(Enschede)  
Tel.: +31 (0)53 4284444  
Fax: +31 (0)53 4283377

**Norway**  
(Lørenskog)  
Tel.: +47 67 917700  
Fax: +47 67 917715

**Spain**  
(Madrid)  
Tel.: +34 91 3807460  
Fax: +34 91 3807461

**Sweden**  
(Lammhult)  
Tel.: +46 (0)472 269980  
Fax: +46 (0)472 269989

**United Arab Emirates**  
(Dubai)  
Tel.: +971 48838689  
Fax: +971 48838674

**United Kingdom & Ireland**  
(Manchester)  
Tel.: +44 (0)161 8750400  
Fax: +44 (0)161 8750490 (0491)