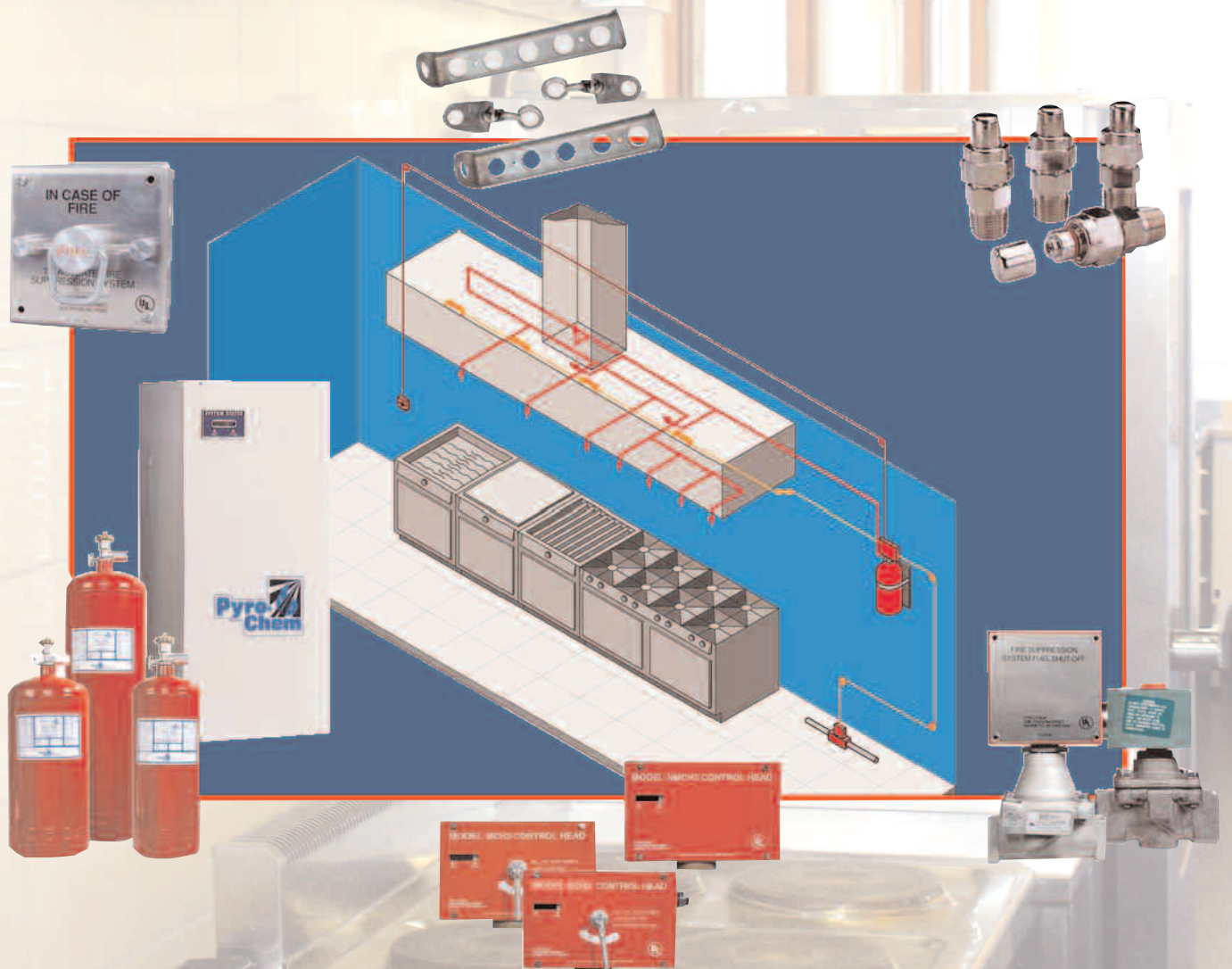


KITCHEN KNIGHT II



BRANNSLOKKESYSTEM FOR KJØKKEN



Fire Protection System Design AS

KITCHEN KNIGHT II



SYSTEM BESKRIVELSE

Pyrochem Kitchen Knight II er et slokkesystem som tilfredstiller NFPA-17A Standard for Wet Chemical slokkesystemer og designet spesielt for beskyttelse av brann i kjøkkenutstyr, avtrekkshetter og ventilasjonskanaler.

Pyrochem Kitchen Knight II er spesielt designet for å passe inn i kjøkkenmiljøet og alle deler er i rustfritt stål. Beholderen med slokkevæske leveres i et rustfritt stålskap. Der det er mulig legges rørføringer over himling, slik at det eneste synbare er dysene i hetten og stålskapet med beholderen. Systemet kan tilpasses fra den minste grillkiosk til det største restaurantkjøkken.

Pyrochem Kitchen Knight II slokkesystem bruker Wet Chemical slokkevæske spesielt tilvirket for å slokke branner i kjøkkenutstyr, avtrekkshetter & ventilasjonskanaler. Slokkesystemet leveres med automatisk utløsning og kan også utløses manuelt ved hjelp av en manuell utløser-enhet.

Avstengning av strømforsyning og gass-tilførsel til kokeutstyret kan styres fra systemet. Vifter i avtrekks-kanalene bør bli værende på når slokkesystemet løser ut da de hjelper til å fordele Wet Chemical fra dysene opp i kanalene.

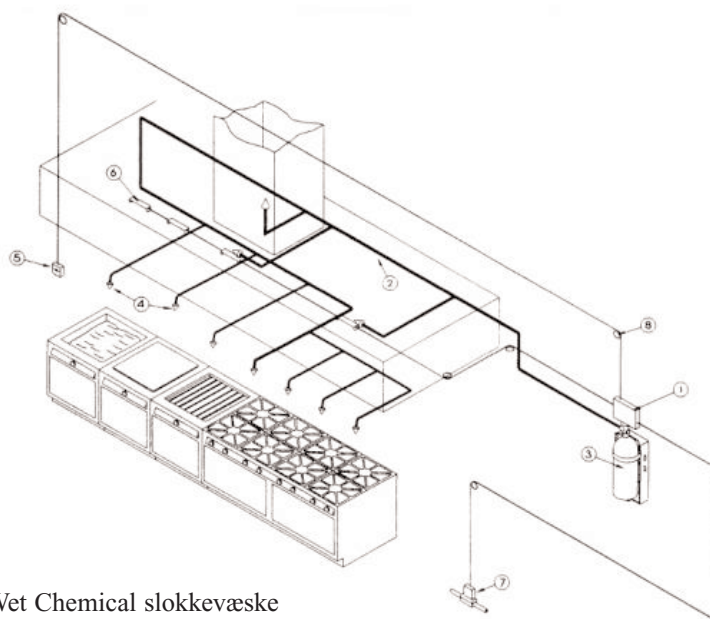
Når systemet utløses vil en forhåndsberegnet mengde Wet Chemical bli spylt ut gjennom dyser i avtrekkshette, ventilasjonskanaler og på kjøkkenutstyret som er i slokkesonene.

Wet Chemical fungerer på to forskjellige måter:

- Wet Chemical har en kjølede effekt på overflater med varmt fett og olje. Dette gjør at man senker temperaturen til under selvantennelsestemperatur på brannstedet og man forhindrer en re-antennning.
- Wet Chemical reagerer med varmt fett & olje og vil legge seg som et forseglende lokk over slokkesonen og fortrenger oksygenet slik at brannen kveles.



KITCHEN KNIGHT II



- Pos. 1: Utløsermekanisme
- Pos. 2: Distribusjonsrør for Wet Chemical slokkevæske
- Pos. 3: Beholder med Wet Chemical slokkevæske
- Pos. 4: Dyser
- Pos. 5: Manuell utløser
- Pos. 6: Detektorer med smelteledd
- Pos. 7: Mekanisk ventil for avstengning av gasstilførsel
- Pos. 8: Albue med trinse for wire-trekk

GODKJENNINGER

Pyrochem Kitchen Knight II er et slokkesystem som har følgende godkjenninger:

- UL Standard: Fire Extinguishing Systems for Protection of Restaurant Cooking Areas – UL300.
- NFPA Standard 17A: Wet Chemical Extinguishing Systems
- NFPA Standard 96: Ventilation control and fire protection of commercial cooking operations
- Det Norske Veritas
- MEA 91-99-E, Vol. II
- CE- tilpasset





Fire Protection System Design AS

Nittedalsgaten 1B, NO-2000 Lillestrøm, Norway
Tel.: +47 63 80 13 07 • Fax: +47 63 80 23 94 • www.fpsystemdesign.no

Forhandler