

tyco

*Fire & Building
Products*

Sistemas de
supresión de
incendios para
restaurantes
Ansul R-102

3 SEGUNDOS



10 SEGUNDOS



15 SEGUNDOS



30 SEGUNDOS



a vital part of your world

SPANISH



El agente extintor líquido de bajo pH Ansulex (1,5 galones - pieza n.º SL079694 o 3,0 galones - pieza n.º SL079372) es una solución acuosa de sales orgánicas especialmente formulada para la rápida sofocación y supresión de fuegos de grasa. La vida útil de almacenamiento del agente es de doce años.



Válvula de corte Ansul. Es importante aislar el suministro de combustible mediante válvulas de corte mecánicas o eléctricas que aislen la fuente de alimentación una vez detectado el fuego.

Tecnología punta en protección contra incendios para restaurantes

Capacidad total y fiabilidad absoluta. Esto es lo que hace que el sistema Ansul R-102 sea la opción preferida por arquitectos, restauradores e inspectores de incendios.

Un fuego en un restaurante puede ser muy peligroso. Puede aparecer silenciosamente en una sartén, una parrilla o una campana extractora, y en cuestión de segundos propagarse e involucrar la cocina o el restaurante entero en una aterradora conflagración.

Además del riesgo para la vida y la propiedad, el hecho es que muchos negocios no vuelven a abrir sus puertas nunca después de sufrir un incendio importante. El fuego puede destruir no sólo una cocina, sino también un próspero negocio.

En 1962, Ansul desarrolló el primer sistema eficaz de supresión de incendios para restaurantes.

Desde entonces, las sucesivas innovaciones han permitido a Ansul establecer la pauta del sector. No hay ningún nombre más conocido que el R-102 en la tecnología punta de protección contra incendios en restaurantes.

- Ansul R-102 detecta y control los incendios automáticamente 24 horas al día, 365 días al año.
- Como sistema húmedo que utiliza un agente extintor exclusivo de bajo pH, es inocuo para los equipos y se limpia rápidamente.
- El diseño sencillo y elegante permite realizar una instalación rápida y sencilla con configuraciones de sistema simple y múltiple.
- El Ansul R-102 es la opción preferida de arquitectos, diseñadores de cocinas, profesionales de la restauración, inspectores de incendios y agentes de seguros.



El sistema Ansul R-102 de supresión de incendios le proporciona una opción líder

en la protección de restaurantes y cocinas

Ansul R-102 protege su cocina las 24 horas del día y suprime el fuego en cuestión de segundos

El sistema Ansul R102 es una opción mejor porque:

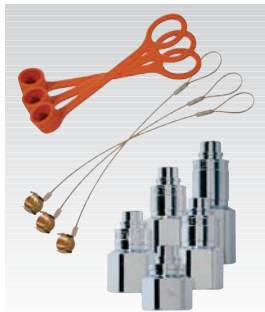
- Nadie entiende mejor la protección contra incendios en restaurantes. Este conocimiento forma parte del diseño y la construcción del sistema R-102. El armario exclusivo de acero inoxidable del sistema es completamente autónomo, y se integra perfectamente en el entorno sin afectar al funcionamiento de la cocina.
- Al igual que todos los buenos diseños, el R-102 es sencillo de instalar y fácil de inspeccionar. Diseñado para proteger una amplia gama de equipos encontrados en cocinas modernas (desde parrillas hasta brasas de leña), el sistema se presenta en versiones de 1,5 y 3 galones (5,6 y 11,2 litros) que pueden configurarse conjuntamente para incrementar la capacidad. Con su cartucho de presión externa, el R-102 es extremadamente fiable y puede recargarse in situ más rápidamente que los sistemas de presión incorporada.
- El sistema utiliza el agente extintor líquido ANSULEX[®], un agente de pH casi neutro, inocuo para los equipos y diseñado para combatir los fuegos

de grasa. Suprime rápidamente los fuegos, enfría las superficies calientes e impide la reignición sofocando la grasa caliente. Además se limpia muy rápidamente, de modo que su negocio podrá volver a estar operativo antes y con menores daños y costes de limpieza.

- Diseñado y fabricado por Ansul, el sistema R-102 es resistente, fiable, creado para durar y listado por UL. Y el servicio posventa también está bien de precio; la primera inspección importante no hace falta hasta 12 años después de la instalación. El sistema completo está respaldado por una garantía de cinco años sin letra pequeña.
- Un sistema de primera línea necesita una instalación y mantenimiento a su altura. Por eso el sistema R-102 de Ansul sólo está disponible de las mejores empresas del sector. Una red mundial de distribuidores formados en fábrica está a su alcance para proporcionarle asesoramiento experto, una instalación rápida y eficiente y una inspección y mantenimiento de primera línea.



La unidad principal está alojada dentro de un armario de acero inoxidable fabricado a medida que se integra en el entorno de la cocina y está hecho a prueba de daños o sabotaje.



Una instalación ANSUL R-102 típica con boquillas de descarga colocadas en una campana



Diseñada para proporcionar una cobertura completa, la boquilla ANSUL posee tapones protectores especialmente diseñados para reducir el riesgo de contaminación por vapor de grasa.



El actuador de disparo manual de Ansul puede ser activado por cualquier persona, independientemente de su experiencia.

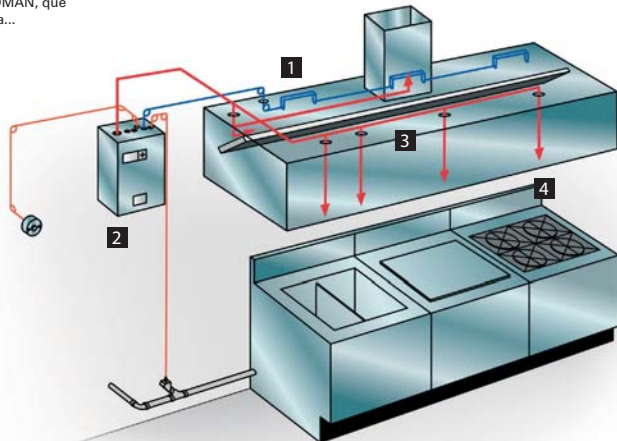
El sistema Ansul R-102 de Tyco es la mejor manera de proteger su restaurante contra el fuego.

- 1** Cuando se declara un incendio en una zona protegida, es detectado rápidamente por los sensores situados dentro de los conductos o de la campana extractora de la cocina.
- 2** Los sensores disparan el mecanismo de descarga ANSUL AUTOMAN, que pone en marcha el sistema...

presurizando el recipiente de agente extintor y desconectando automáticamente las fuentes de energía de los equipos.

- 3** El agente extintor líquido de bajo pH ANSULEX pasa por las tuberías del sistema hacia las zonas de extracción y los conductos, y de ahí a los equipos de cocina

- 4** El agente extintor ANSULEX se descarga directamente sobre el fuego de una forma predeterminada, suprimiéndolo en cuestión de segundos. A medida que sofoca las grasas calientes de cocina, se forma una capa de espuma que ayuda a impedir la reignición reteniendo temporalmente los vapores combustibles.



tyco

Fire & Building
Products

Head offices:

Worldwide:
Austria
(Vienna)
Tel: +43 (0)1 2710049
Fax: +43 (0)1 2710142

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
(Vienna)
Tel: +43 (0)1 2710049
Fax: +43 (0)1 2710142

Belgium
(Medieville)
Tel: +32 (0)15 285555
Fax: +32 (0)15 206076

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

Germany
(Rödingen)
Tel: +49 (0)6106 84455
Fax: +49 (0)6106 18177

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

Italy
(Norviano)
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 48838889
Fax: +971 48838874

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