

Brandschutz für Restaurants und das Gastronomiegewerbe



ANSUL®-Produkte schützen vielseitiger

Kantinen und Mensen, einfache und elegante Restaurants, Fastfood-Ketten, Gastronomiebereiche in Verkehrseinrichtungen und Einkaufszentren. ANSUL®-Löschsysteme und Handfeuerlöscher schützen mehr unterschiedliche Kochgeräte bei deutlich mehr Kunden als jede andere Marke. Ihr Schutz liegt uns am Herzen. Deshalb streben wir ständig nach Produktinnovationen und entwickeln neue Anwendungen, um Ihre Mitarbeiter, Kunden und Ihre Existenz zu schützen.

Komplettlösungen



Schnelles Löschen von Küchenbränden

Die ANSUL®-Küchenlöschanlage R-102 verbindet eine flexible Auslegung mit dem extrem wirksamen Flüssiglöschmittel ANSULEX Low pH, das die Flammen schnell löscht, heiße Oberflächen kühlt und eine stabile luftdichte Decke erzeugt. Mit gerätespezifischer oder überlappender Auslegung ist das R-102-System zur Erkennung und Löschung von Bränden an unterschiedlichen Kochgeräten wie Fritteusen, Flachgrills, Herden, Woks, Grill- und Garstationen ebenso konzipiert wie für Dunstabzugshauben, Abluftkanäle, Filter und Fettabscheidvorrichtungen.



Brandbekämpfung mit Hybrid-Löschmittel

Die ANSUL®-Küchenlöschanlage PIRANHA verbindet die besten Eigenschaften zweier unterschiedlicher Löschmittel. Die Anlage bekämpft und erstickt den Brand mit den eindämmenden und bekämpfenden Eigenschaften des Flüssiglöschmittels PRX. Danach aufgespritztes Wasser kühlt die Kochmedien rasch ab und verhindert so eine Wiederentzündung. Dieses automatische, vorausgelegte und fest installierte System ist dafür konzipiert, Brände an unterschiedlichen Koch- und Abluftgeräten zu erkennen und einzudämmen, z. B. Fritteusen, Flachgrills, Herde, Grill- und Garstationen, Woks, Dunstabzugshauben, Abluftkanäle, Filter und Fettabscheidvorrichtungen.

Schützen Sie Ihre Mitarbeiter, Ihre Kunden und Ihre Existenz



Zur Bekämpfung der kompliziertesten Brände

Der K-GUARD-Feuerlöscher zur Bekämpfung von Bränden der Klasse K (nach US-Klassifizierung) ist zur Bekämpfung einiger der kompliziertesten Brände wie siedender Kochfette und -öle sowie von Fettbränden in gewerblichen Küchen und anderem Umfeld konzipiert. Die K-GUARD-Feuerlöscher nutzen das Flüssiglöschmittel ANSULEX Low pH, das die Flammen schnell löscht, heiße Oberflächen kühlt und eine stabile luftdichte Decke erzeugt, wodurch es eine Wiederentzündung verhindert.



Starker Schutz bei Küchenbränden

Der Feuerlöscher der europäischen Brandklasse F (Speiseöle bzw. -fette) bietet ein zuverlässiges Backup und eine zweckmäßige Ergänzung zu fest installierten automatischen Küchenlöschanlagen. Dieser Feuerlöscher mit einem Löschmittel mit geringem pH-Wert ist zum Schutz von gewerblichem Kochgerät ausgelegt und bietet eine schnelle Eindämmung und Bekämpfung von Bränden pflanzlicher Öle oder tierischer Fette.



Zuverlässiger Brandschutz wo Sie ihn brauchen

Mit den SENTRY-Pulver-Feuerlöschern können Mitarbeiter im Gastronomiegewerbe in den ersten kritischen Minuten eines Brandes schnell reagieren. Praktisch überall werden Allzweck-Feuerlöscher benötigt. Der SENTRY-Pulver-Feuerlöscher ist zum Schutz leichter und gewöhnlicher Gefahren ausgelegt, die außerhalb von Küchenbereichen entstehen können, beispielsweise in Speisräumen, Fluren oder Eingangsbereichen.



Ihre Komplettlösung in Sachen Brandschutz

Unter dem Markennamen ANSUL® bieten wir ein umfassendes Portfolio an hochwertigen Brandschutzlösungen an, von automatischen Erkennungs- und Löschsystemen bis zu roll- und tragbaren Feuerlöschern – und noch mehr. Zudem bietet unser breites Netz von autorisierten ANSUL-Vertriebspartnern vom Hersteller geschulte Spezialisten zur weltweiten Unterstützung unserer Kunden.

Ihr Schutz liegt uns am Herzen

Dedizierter Kundensupport, ein umfangreiches Produktportfolio, technische Brillanz, für ihre Zuverlässigkeit bekannte, bewährte Marken. All dies bietet Johnson Controls, weil Ihr Schutz uns am Herzen liegt. Wir entwickeln Lösungen zum Schutz dessen, was Ihnen am wichtigsten ist: Ihre Mitarbeiter, Ihr Eigentum und Ihr Geschäft.

Weitere Informationen finden Sie auf www.ansul.com oder auf Twitter unter [@ansulfire](https://twitter.com/ansulfire).

Hinweis: Die englischsprachige Version dieses Dokuments ist die offizielle Version. Wird dieses Dokument in eine andere Sprache übersetzt und eine Abweichung zwischen der englischen Version und der Übersetzung festgestellt, so hat die englische Version Vorrang.