

نظام إخماد حريق المطعم R-102

يواجه تحديات اليوم في مكافحة الحرائق

تشكل أجهزة الطهي عالية الكفاءة ذات درجة الحرارة العالية اليوم، بالإضافة إلى استخدام الزيوت النباتية المحترقة الأكثر سخونة، تحدياً أكبر لإخماد الحرائق مما كانت عليه في الماضي. تواجه أنظمة إخماد حريق المطعم R-102 ANSUL هذا التحدي.



إطفاء حرائق المطابخ بسرعة

يشتمل نظام R-102 على تصميم مرّن مع عامل سائل ANSULEX ذي رقم هيدروجيني منخفض وفعال للغاية، والذي يقضي بسرعة على ألسنة اللهب، ويبرد الأسطح الساخنة في الوقت الذي يوفر فيه غطاءً قوياً آمناً للأبخرة يساعد على منع إعادة نشوب الحريق.

تم تصميم نظام R-102، وهو الاختيار الأفضل لمطابخ خدمات تقديم الطعام في جميع أنحاء العالم، لحماية معدات الطهي بما في ذلك أنواع مختلفة من المقالي وصواني الخبز والمواد العلوية والشوايات وشوايات الفحم والمقالي. كما أنه يعمل على اكتشاف الحرائق وإخمادها في معدات التهوية بما في ذلك الشفاطات والقنوات وأجهزة التهوية وأجهزة إزالة الشحوم الإضافية.

خياران للحماية المرنة

يعتبر التصميم الخاص بالجهاز أحد خيارَي الحماية المتاحين مع نظام إخماد حريق المطعم R-102. حيث يتم تحقيق الحماية الفعالة من الحريق عند اختيار الفوهات وتوجيهها إلى مناطق خطر محددة على كل جهاز. توفر هذه الطريقة عادةً أفضل استخدام للعامل السائل من الناحية الاقتصادية، مما يقلل من حجم أو كم خزانات التخزين والأجهزة المرتبطة بها.

وتعتبر حماية الأجهزة المتداخلة أمراً مرناً وبسيطاً. حيث يتم ترتيب الفوهات في خط مستقيم، وتوفير أنماط تفريغ متداخلة للعامل حيث يمكن حماية الأجهزة، حتى إذا تم استبدالها أو إعادة ترتيبها.



الخيار الأفضل للحماية من حرائق الطهي للأغراض التجارية

- يعمل على تبريد الشحوم والأسطح المحيطة للطهي
- القضاء على اللهب بسرعة
- يساعد على منع إعادة نشوب الحريق
- أجهزة كشف مميزة باللون ذات وصلة منصهرة
- التصميم الجمالي يكمل ديكور المطبخ
- ضمان محدود لمدة خمس سنوات
- عامل غير مسبب للتآكل
- مسجل لدى UL/UCL/LPCB ومميز بعلامة الامتثال للمعايير الأوروبية

يتوفر خياران للتصميم

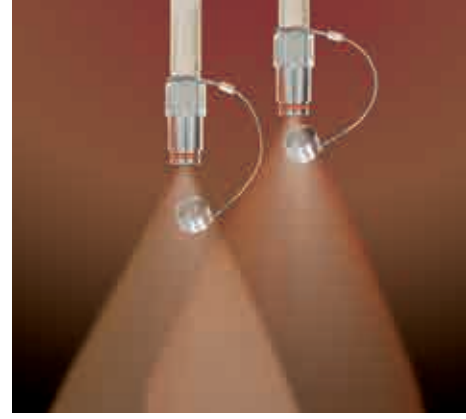
- تصميم خاص للأجهزة المخصصة
- تغطيه "منطقة الإخماد" المتداخلة

خدمة إخماد الحرائق هو طلبنا الأول



الميزات الكثيرة والاعتمادات

يتميز نظام R-102 بحاوية جمالية من الفولاذ المقاوم للصدأ ليتناسب مع تصميم المطبخ، وسهولة إعادة الشحن وتنظيف ما بعد الحريق، وكذلك تشغيل خرطوشة الغاز بشكل موثوق وأيضاً بضمان محدود لمدة خمس سنوات. يسمح خرطوم توزيع العامل المرن بنقل الأجهزة لأغراض التنظيف دون فصل أنابيب نظام إخماد الحريق. النظام مسجل لدى UL/ULC؛ ومميز بعلامة الامتثال للمعايير الأوروبية (CE)؛ ومعتمد من قبل كل من Lloyd's و ABS و DNV و MED و TFRI و LPCB و COA و Register، وفي متطلبات NFPA 96 و NFPA 17A.



تطبيقات لنظام إخماد الحرائق R-102

- مرافق خدمات المطاعم
- المقاهي
- الكافيتريات
- المطاعم العادية والراقية
- متاجر الأغذية الجاهزة
- محلات الوجبات الجاهزة
- المطاعم
- سلاسل الوجبات السريعة
- صالات الطعام
- مقطورات وشاحنات الطعام
- المستشفيات
- الفنادق والكازينوهات
- المجمعات الرياضية والملاعب

الحل النهائي لإخماد الحرائق

تعد علامة ANSUL التجارية مجموعة كاملة من حلول الحماية من الحريق عالية الجودة - بدءاً من الكشف التلقائي وأنظمة الإخماد إلى مجموعة متكاملة من أجهزة إطفاء الحريق ذات العجلات والمحمولة باليد وغيرها. بالإضافة إلى ذلك، توفر شبكتنا الواسعة من موزعي ANSUL المعتمدين مهنيين مدربين في المصنع لخدمة عملائنا في أي مكان في العالم تقريباً.

الشغف بالحماية

دعم مخصص للعملاء، محفظة منتجات واسعة النطاق، التميز الهندسي، علامات تجارية موثوق بها ومجربة. تقدم Johnson Controls كل هذه السمات، بالإضافة إلى الشغف بالحماية. وهذا ما يدفعنا إلى توليد حلول للمساعدة في حماية الأمور الأكثر أهمية - الأفراد والممتلكات وأعمالك التجارية.

لمزيد من المعلومات حول الشركة، يرجى زيارة www.ansul.com أو متابعتنا على [Twitter](https://twitter.com/ansulfire).