



რა უნდა იცოდეთ სამზარეულოს ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის ახალი სტანდარტის (EN 16282-7) შესახებ

ახალი ტექნიკური სტანდარტი ხელს უწყობს კანონმდებლობის ჰარმონიზაციას აღნიშულ დარგში, რაც შესაძლებელი ხდება საშიშროებათა ერთიანი და შეთანხმებული კლასიფიკაციის, ასევე საექსპლუატაციო პირობების შემოწმების, საექსპლუატაციო და ტექნიკური მომსახურების ღირებულებების შეთავაზების გზით. მოცემული სტანდარტი გამიზნულია სარესტორნო ინდუსტრიაში არსებული კომერციული სამზარეულოებისთვის უფრო ეფექტიანი ხანძარსაწინააღმდეგო დაცვის მექანიზმის დასაწინააღმდეგო, რაც, თავის მხრივ, უკეთესად დაიცავს ადამიანებს, ქონებასა და ბიზნესს.



გაცანით ქვემოთ მოყვანილ ინფორმაციას, რომლის მეშვეობითაც შეიტყობთ, თუ როგორ ითვალისწინებს რესტორნებისთვის განკუთვნილი ANSUL®-ის ხანძარქრობის სისტემა EN16282-7-ში მოყვანილ ექვს კრიტიკულ დებულებას

#1 ხანძარქრობის სისტემის შემოწმება მკაფიოდ განსაზღვრული ტესტირების პროტოკოლების მიხედვით

რესტორნებისთვის განკუთვნილი ANSUL®-ის ხანძარქრობის სისტემები შემოწმებულია შესაბამისი მიერ, ფლობს UL 300 და LPCB LPS1223 სერტიფიკატებს და დამტკიცებულია გერმანიის საღებავი ასოციაციის (VdS) მიერ. ხანძარქრობის სისტემების შემოწმების უფრო მკაცრი პროტოკოლები, როგორცაა UL 300, მოიცავს თავისუფალი წვისა და გაშვებების ორნუთიან ტესტებს, განსხვავებით უფრო მარტივი შემოწმებისაგან, რომლებიც ითვალისწინებენ მხოლოდ ერთნუთიან თავისუფალ წვას ან მათში საერთოდ არ არის გათვალისწინებული თავისუფალი წვის ტესტირების ხანგრძლივობა



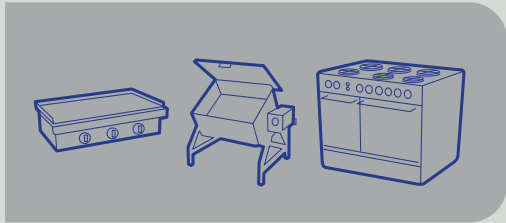
#2 მონტაჟდება სერტიფიცირებული სპეციალისტების (ტექნიკოსთა) მიერ

თითოეული ტექნიკოსი ატარებს ANSUL®-ის საიდენტიფიკაციო ბარათს, რაც ადასტურებს, რომ მას გაეცნო აქვს საჭირო სასწავლო კურსი და ფლობს რესტორნებისთვის განკუთვნილი ANSUL®-ის ხანძარქრობის სისტემის პროექტირების, მონტაჟის, ექსპლუატაციაში ჩაშვების, ხელახლა შეგების, საექსპლუატაციო და ტექნიკური მომსახურების მცოდნის სერტიფიკატს და ტექნომომსახურებათა ისტორიის უზრუნველს (არსებობის შემთხვევაში)



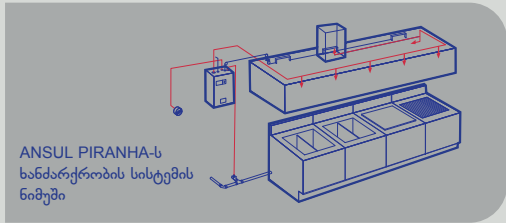
#3 გათვალისწინებულია სამზარეულოს სრულ აღჭურვილობასთან დაკავშირებული რისკები და ხანძრის შემთხვევაში განვითარებული ნებისმიერი შესაძლო ვარიანტი

ANSUL®-ის პროდუქტების ტესტირება მოიცავს ცხიმის შემცველი ორთქლის წარმოქმნის მონაცემების უდიდეს ნაწილს; აგრეთვე ჰაერგამაფრთხილებსა და ჰაერსატარებს



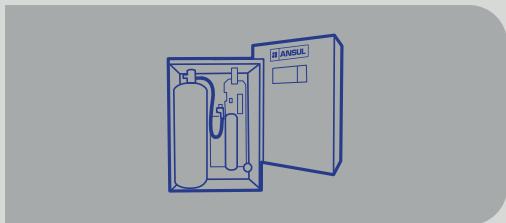
#4 თუკი სამზარეულოს გამწოვის ქვეშ არსებული რომელიმე მოწყობილობა დაცულია, იმავე გამწოვის ქვეშ არსებული საშიშროების მატარებელი ყველა მოწყობილობა ასევე უნდა იქნეს დაცული

ANSUL®-ის გადანაწილებები სხვადასხვა სახის საშიშროებებისგან დაცვას დაპროექტების ორი მეთოდის გამოყენებით ახორციელებს. ესენია: მონაცემების შესაბამისი (სპეციფიკური) და ურთიერთდადაფარვის სისტემები



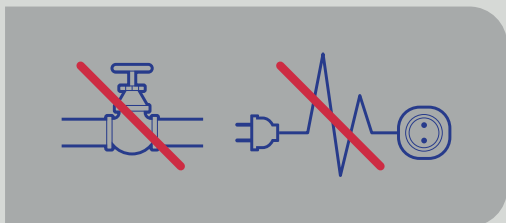
#5 თვალსაჩინო საიდენტიფიკაციო ნიშანი მიუთითებს, რომ აღჭურვილობა სტანდარტს შეესაბამება

ANSUL®-ის ლოგოტიპი მარტივად აღსატყობს მის EN 16282-7 სტანდარტთან შესაბამისობას, რადგანაც R-102 და PIRANHA სისტემები ყველა მოთხოვნას აკმაყოფილებენ



#6 სხვა მნიშვნელოვანი დებულებები

სისტემებს უნდა ჰქონდეს სანაგვის ან ელექტრობის მიწოდების ავტომატური გამოთიშველი, ხანძრის დეტექციის სანდო სისტემა, რომელიც შეესაბამება საზოგადოებრივი კვების ინდუსტრიის მოთხოვნებს; ასევე უნდა იწარმოებოდეს საექსპლუატაციო და ტექნიკური მომსახურების აღმსრულებელი უზრუნველყოფა



შეიტყვეთ უფრო მეტი, თუ როგორ შეესაბამება რესტორნებისთვის განკუთვნილი ANSUL®-ის ხანძარქრობის სისტემები EN-ის ახალ ტექნიკურ სტანდარტს www.ansul.com



¹NFU ერთობლივი გამოკითხვა. 2014 წლის თებერვალი.
© 2018 Johnson Controls. All rights reserved. F-2018008-00_GE