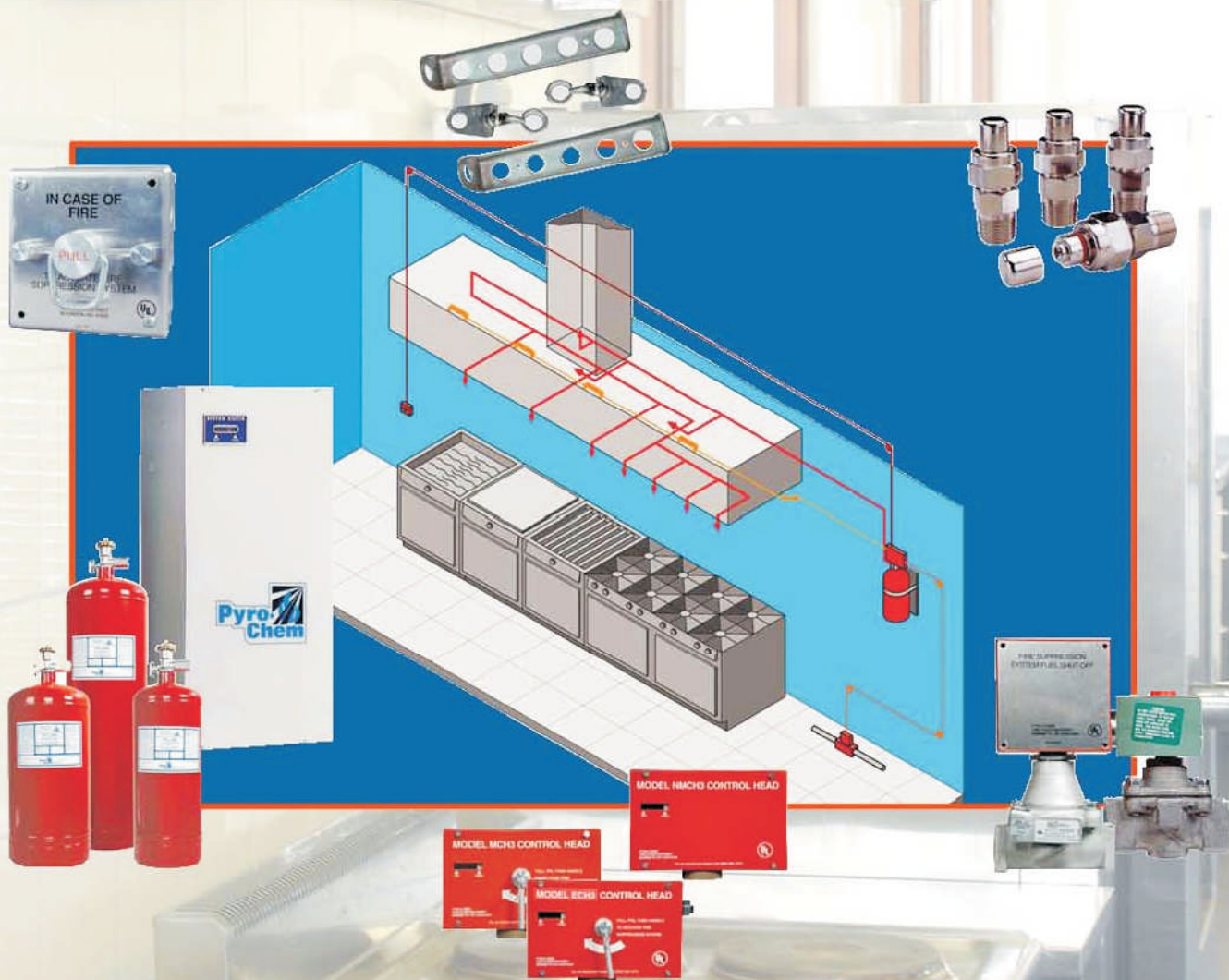


KITCHEN KNIGHT II



Brandsläckningsystem för restaurangkök



Köpings Brandservice AB
Tel 0221-13147
www.kopings-brandservice.se

KITCHEN KNIGHT II



SYSTEMBESKRIVNING

Pyrochem Kitchen Knight II är en släckanläggning som är godkänd enligt NFPA-17A.

Pyrochem Kitchen Knight II är speciellt designad för skydd av köksutrustning och frånluftskanaler för att passa in i modern köksmiljö.

Behållaren med Wet Chemical släckvätska är placerad i ett rostfritt skåp, därifrån löper sedan rör för släckvätska samt wire för detektering. Munstycken placeras över den utrustning som skall skyddas t.ex filter, kanal, fritös, spisar och stekbord. Systemet kan anpassas från minsta gatukök till största restaurang.

Pyrochem Kitchen Knight II är ett släcksystem med Wet Chemical, en speciellt tillverkad vätska för att släcka bränder i köksutrustning, filter och frånluftskanaler.

Släcksystemet levereras med manuell och automatisk utlösningmekanism.

Avstängning för el och gas kan styras från systemet. Fläktar för frånluftskanalerna skall inte stängas av vid brand då dessa hjälper till att dra upp Wet Chemical släckvätska i kanalerna för att förhindra brandspridning.

När systemet löser ut kommer Wet Chemical släckvätska att strömma ut genom de munstycken som är placerade i frånluftskanal, filter och köksutrustning.

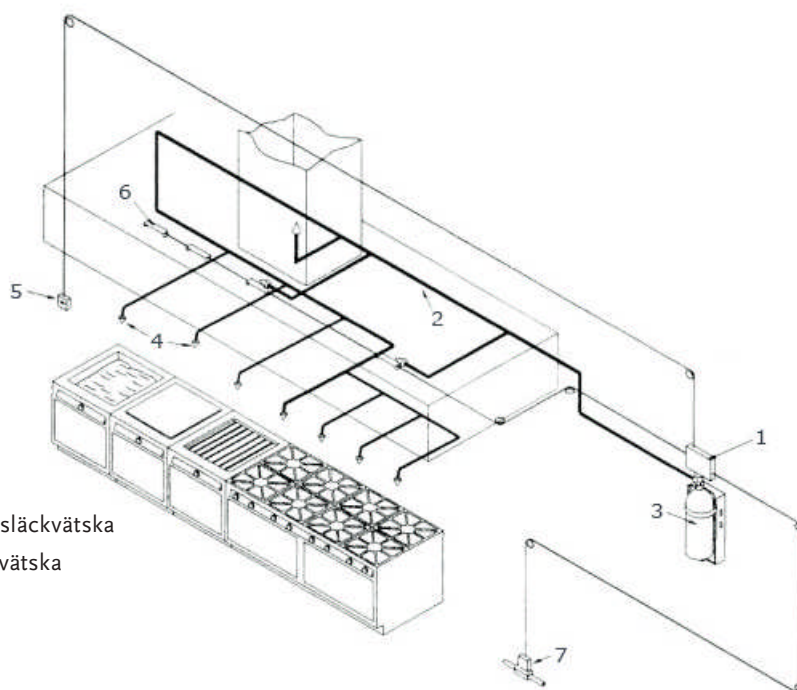
Wet Chemical Släckvätska fungerar på två sätt:

- Släckvätskan har en kylande effekt på hetytor, fett och oljor. Detta gör att man sänker temperaturen och förhindrar självantändning.
- Släckvätskan reagerar mot fett och oljor och bildar därmed ett lock som förhindrar att syre når in till branden.

Rengöring efter brandtillbud görs enkelt med vatten och diskmedel.



KITCHEN KNIGHT II



- Pos. 1: Utlösningmekanism
- Pos. 2: Distributionsrör för Wet Chemical släckvätska
- Pos. 3: Behållare med Wet Chemical släckvätska
- Pos. 4: Munstycke
- Pos. 5: Manuellt utlösningshandtag
- Pos. 6: Detektorer med smältlänk
- Pos. 7: Avstängningsdon

GODKÄNNANDEN

Pyrochem Kitchen Knight II är ett släcksystem med följande godkännande:

- 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-märkt.