

DE PROFESSIONELE KEUKEN OPTIMAAL BEVEILIGD

Het Saval Kitchenflex K6 en K9 detectie-/blussysteem is een modulair brandbeveiligingssysteem, dat bedoeld is voor het blussen van branden in frituurpannen en de bijbehorende afzuigkap. Het systeem blust snel en veilig met Bioclass ABF blusschuim, speciaal geschikt voor olie- en vetbranden.



WERKING

De blusschuimcilinder wordt bij de keukenopstelling gemonteerd. De speciale Cesaflex detectieleiding wordt bovenin de afzuigkap geïnstalleerd. Aan het einde van de detectieleiding wordt het eindstuk aangesloten met de manometer en de handbedieningsknop. Dit eindstuk wordt binnen handbereik, maar op een veilige plek, gemonteerd zodat het systeem veilig handmatig geactiveerd kan worden.

In rusttoestand staat de detectieleiding van het systeem onder ca. 12 bar stikstofdruk. Bij brand zal de hitte van de vlammen het materiaal doen verweken. Zodra de detectieleiding een temperatuur van ca. 160°C heeft bereikt, barst hij open.

De stikstofdruk valt weg, waardoor het blusventiel opent. Het blusschuim komt vervolgens vrij en wordt via een RVS leidingnet door de schuimnozzles op het beveiligde object gebracht. De gehele inhoud van de cilinder wordt op het object gebracht. Zodra een voldoende afdekking is bereikt, stopt de brand.

Met de handbedieningsknop kan het systeem geactiveerd worden nog voordat de brand automatisch gedetecteerd is.

WE KNOW FIRE
WE KNOW SAFETY
WE KNOW YOU

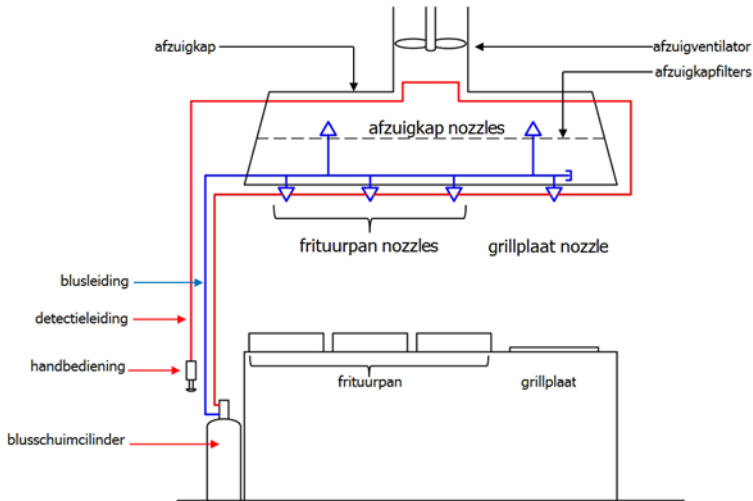
Saval is al sinds 1925 een begrip in brandbeveiliging. Als enige Nederlandse producent is Saval in staat om steeds weer in te spelen op de specifieke omstandigheden bij elke klant. Met meer dan 100 buitendienst medewerkers is Saval bovendien altijd in de buurt. Het Saval hoofdkantoor en de geavanceerde productielijnen zijn gevestigd in Breda.

Saval B.V.
Huifakkerstraat 22 | 4815 PN Breda
Postbus 3499 | 4800 DL Breda

t (076) 548 72 30
info@saval.nl

saval.nl





Kitchenflex schematische weergave

HOOFDCOMPONENTEN

- + Blusschuimcilinder met blusventiel en drukschakelaar
- + Detectieleiding
- + Blusleiding met schuimnozzles
- + Eindstuk met manometer en handbedieningsknop

DE JUISTE NOZZLE KEUZE

Het Kitchenflex systeem kent drie typen nozzles:

Type A

Blussen van frituurbakken met een max. inhoud van 20 kg vet of olie per nozzle.

Type B

Blussen van afzuigkappen met een max. inhoud van 1,5 m³ per nozzle.

Type C

Blussen van een grill of bakplaat.

Elk nozzletype heeft een nauwkeuring afgestemde opbrengst en sproei patroon, passend bij het te blussen object en de vermelde omvang.

Om grotere objecten te blussen, moeten meerdere nozzles op dat object gericht worden.

Voorbeelden:

- + Voor een frituurbak met een inhoud van 50 kg vet of olie zijn 3 nozzles type A benodigd.
- + Voor een afzuigkap met een inhoud van 1,8 m³ zijn 2 nozzles type B benodigd.

STANDAARD CONFIGURATIES

K6 inhoud 6 liter Bioclass ABF

3x nozzle type A (frituurbak)

2x nozzle type B (afzuigkap)

art. 8908.300

K9 inhoud 9 liter Bioclass ABF

3x nozzle type A (frituurbak)

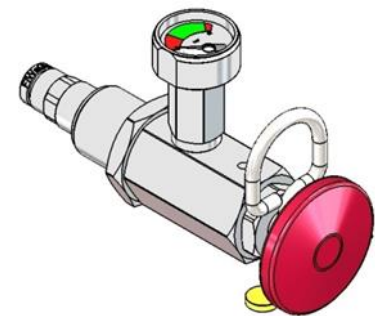
2x nozzle type B (afzuigkap)

2x nozzle type C (grill of bakplaat)

art. 8908.310

ALARMERING EN DOORMELDING

Bij brand is het natuurlijk van belang dat de vlammen snel gedoofd worden en verdere branduitbreiding voorkomen wordt. Maar het is minstens zo belangrijk dat aanwezigen in veiligheid worden gebracht en de oorzaak van de brand wordt weggenomen. Daarom is elk Kitchenflex systeem voorzien van een drukschakelaar. Deze dient primair gebruikt te worden voor het uitschakelen van de energietoevoer naar de keukeninstallatie zodat het afzuigstelsel direct wordt gestopt. De drukschakelaar kan tevens gebruikt worden voor inschakelen van optische en/of akoestische signalering.



Handbedieningsknop

MEER WETEN? VRAAG HET ONS!

Wij kunnen ons voorstellen dat je na het lezen van deze folder nog vragen hebt over jouw specifieke situatie. De technische adviseurs van Saval vertellen je graag welke Saval systeem bij jouw brandrisico het meest effectief is.

Bel gerust met de specialisten van Saval: We know.