



- Vooraf ontworpen en af fabriek geïnstalleerd
- Wereldwijd kostenefficiënt en volledig respectvol voor de producten
- Verkrijgbaar voor afzuigkappen, geventileerde plafonds en front-cooking oplossingen
- Laag-pH-middel en beproefd ontwerp
- Esthetisch aantrekkelijk
- UL-gecertificeerd (conform UL 300)
- ULC-gecertificeerd (conform ULC/ORD-C1254.6)
- Conform NFPA* 17A, NFPA* 96, LPCB LPS 1223 en CE-gemarkeerd

In de commerciële keukens van vandaag hebben kookoliën met hogere temperaturen en zeer efficiënte apparaten (met een langzame afkoeling) zoals frituses, de brandbestrijding uitdagender gemaakt dan in voorgaande jaren. Des te uitdagender is het duidelijk geïdentificeerde risico met betrekking tot frituses, dat geassocieerd wordt met een minder bekend risico: er ontstaan meer keukenbranden vanuit fornuizen of kookplaten, die in tegenstelling tot frituses niet zijn uitgerust met hitteschakelaars. Des te uitdagender is het natuurlijke gedrag van kookbranden om zich door het hele gebouw te verspreiden via het afzuigkanaal van de keuken. De noodzaak om mensen en eigendommen te beschermen tegen brand is cruciaal.

Halton's geselecteerde Ansul® R-102™ brandblussysteem. Het is een automatisch, vooraf ontworpen systeem, speciaal ontworpen voor professionele keukens ter bescherming van de ventilatiesystemen die bij kookapparatuur horen.

De kern ligt in het vermogen om branden snel te detecteren en te onderdrukken. Ansul® R-102™ gebruikt een geavanceerd blusmiddel om snelle vlamonderdrukking en damp beveiliging.

De integratie door Halton van het Ansul® R-102™ systeem in Halton's producten biedt een kostenefficiënte globale oplossing, van het ontwerp van de ventilatiesystemen tot het brandblussysteem. De fabrieksvoorinstallatie is een garantie voor efficiëntie en respect voor beide producten.

* Nationale Brandbeveiligingsvereniging

Brandgevaar is een grote zorg in professionele keukens.



Keukenbranden behoren tot de gevaarlijkste en meest angstaanjagende branden:

- Een brand kan ontstaan op een kooktoestel, of in een afzuigkap, en zich snel verspreiden door de hele keuken, het restaurant of het gebouw via het afzuigkanaal;
- Statistieken tonen aan dat veel restaurants nooit meer heropenen na een grote brand.

Waarom heropenen veel restaurants nooit meer na een grote brand? De

exploitant of eigenaar van het pand moet niet alleen de bedrijfsonderbreking en de schade als gevolg van brand en brandbestrijding accepteren, maar ook de aansprakelijkheid jegens andere huurders, bezoekers of derden, evenals ongunstige berichten in de media.

Waarom zijn vetbranden zo specifiek? Vetbranden zijn zelfontbrandend en na

ontsteking stijgt de temperatuur dramatisch. Vetbranden worden gevoed door vetdampen die zeer brandbaar zijn. Daarom kunnen ze alleen worden geblust door olie van zuurstof te isoleren en de olietemperatuur te verlagen.

Halton integreert in zijn afzuigkappen, geventileerde plafonds en showcooking-oplossingen Ansul® R-102™ brand blussystemen voor de beste brandgevaarbeheersing, de kortste installatietijden, met respect voor de productintegriteit en een gegarandeerd gemakkelijker schoonmaakproces, in overeenstemming met Haltons HACCP-certificering.

Ansul® R-102™ systemen voor keukenveiligheid.

Ansul® R-102™ is een natchemisch brandblussysteem dat exclusief is ontworpen voor professionele keukens. Het is wereldwijd erkend door restauranteigenaren, verzekeringsmaatschappijen en lokale brandweerinspecteurs als de meest efficiënte oplossing om het hoge brandgevaar in professionele keukens te beheersen, zonder gasten of personeel van het restaurant in gevaar te brengen. Het reageert snel op een brand voordat deze de kans krijgt om te groeien en zich te verspreiden, automatisch, met of zonder tussenkomst van personeel en 24 uur per dag. Het dekt alle keukentypes, ongeacht de configuratie en ongeacht de kooktoestellen, van de eenvoudigste tot de meest complexe.



Het Ansul® R-102™ systeem is getest volgens verschillende normen en in de meest ongunstige scenario's. Het heeft bewezen dat het branden onder alle omstandigheden zal blussen.

Voordelen van Halton's Ansul® R-102™ af fabriek geïntegreerde brandblussystemen.



- Betere integratiekwaliteit tijdens de productiefase van de producten
- Fabrieksintegratie kan de enige oplossing zijn voor producten met UV-C of water wasttechnologieën of voor op maat gemaakte showcooking-producten
- Verkorte installatie- en inbedrijfstellingstijd ter plaatse
- Wereldwijd kostenefficiënte integratie
- Volledig conform Halton's HACCP-certificering voor producten
- Vanaf het begin in het systeem ontworpen

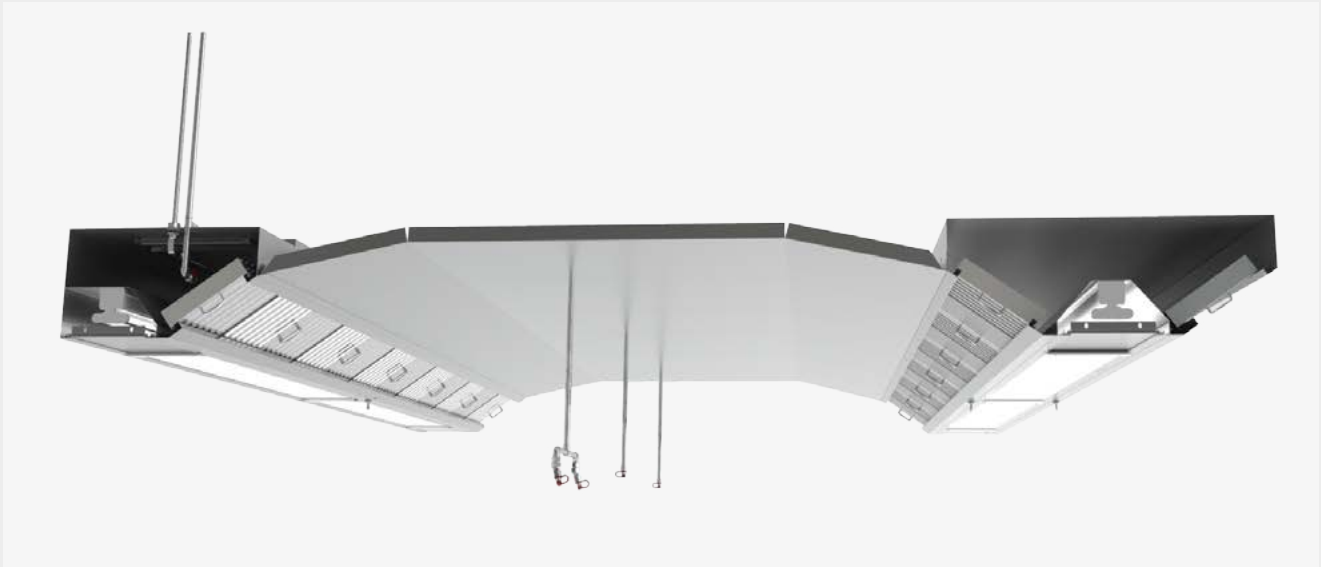


▪ Compleet pakket met onderhoud

Een brandblussysteem moet regelmatig worden gecontroleerd om de efficiëntie permanent te garanderen.

De onderhoudsafdelingen van Halton, of haar geregistreerde partners, bieden complete servicepakketten, van ontwerp tot installatie en onderhoud. Neem contact op met uw dichtstbijzijnde Halton-vertegenwoordiger voor een serviceaanbod.

Wie beter dan Halton voor Halton's producten?



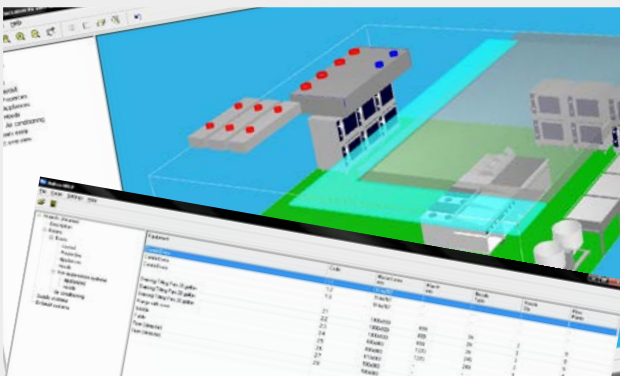
Voor installatiegemak

Er is geen betere integratie van welk brandblussysteem dan ook dan die af fabriek gemaakt, of af fabriek voorgeïnstalleerd.

De leidingroutes kunnen worden opgenomen in het productieproces. Het is ook tijdens het productieproces mogelijk om ruime toegang te krijgen tot de binnen- en buitenkant van de afzuigplenums. Het is daarom gemakkelijker om het brandblussysteem zo te ontwerpen dat de productintegriteit in overweging wordt genomen, de integratie

harmonieus is en het reinigbaarheidsniveau hetzelfde blijft. Dit is des te belangrijker voor Halton-producten die HACCP-gecertificeerd zijn.

Elk brandblussysteem wordt zorgvuldig ontworpen door onze ingenieurs en in bedrijf gesteld door onze gecertificeerde teams, om strikt te voldoen aan alle Ansul-vereisten.



Efficiënte interne voorselectietools

HELP (Halton Energy Layout Program) is een grafisch en intern ontwerptool dat de afzuigdebieten berekent op basis van de configuratie van de keuken, evenals het type en de efficiëntie van het ventilatiesysteem. HELP integreert een voorselectie van de sproeiers om de 3 vereiste beschermingsniveaus te dekken en een snelle en efficiënte blussing van een brand te garanderen mocht deze zich voordoen.

HELP is een tool die dagelijks wordt gebruikt om het ontwerp-aanbod samen te stellen dat Halton aan al zijn klantprojecten levert.



Werking

Wanneer een brand ontstaat op één of meerdere kooktoestellen (1), neemt deze bijna onmiddellijk toe (2). De detectoren (3) die in het afzuigplenum zijn geïnstalleerd

(4) worden direct blootgesteld aan de hitte. Wanneer de temperatuur de nominale waarde van de meest blootgestelde schakel overschrijdt, scheidt deze zich (5). De veerspanning activeert het Automan® gereguleerde ontgrendelingsmechanisme, waardoor de afdichting van de gas (N₂) cartridge (6) wordt doorboord. Vervolgens wordt de tank(s) (7) onder druk gezet. Het vloeibare middel wordt via het leidingnetwerk (8) afgevoerd om alle sproeiers (9) te voeden om de brand bij de bron te blussen en verspreiding naar het kanaalwerk te voorkomen. De sproeiers zijn daarom verdeeld over 3 verschillende beschermingsniveaus:

- Oorsprong van de brand (kooktoestellen) (10)
- Afzuigplenum (11)
- Aansluiting van het plenum op het kanaalwerk (12).

Werking van het vloeibare middel

Het middel wordt in fijne druppels (verneveld) gesproeid op een vetbrand (waar deze zich ook bevindt). Het zorgt voor uitstekende vlamonderdrukking, oppervlaktekoeling en brandbeveiliging. Wanneer het middel reageert met het hete vet, vormt het een schuimlaag op het oppervlak van het vet. Deze zeepachtige schuimdeken fungeert als een

isolator tussen het hete vet en de atmosfeer, waardoor brandbare dampen niet kunnen ontsnappen en de kans op herontsteking van de vlam wordt verkleind.

Opruimen na brand

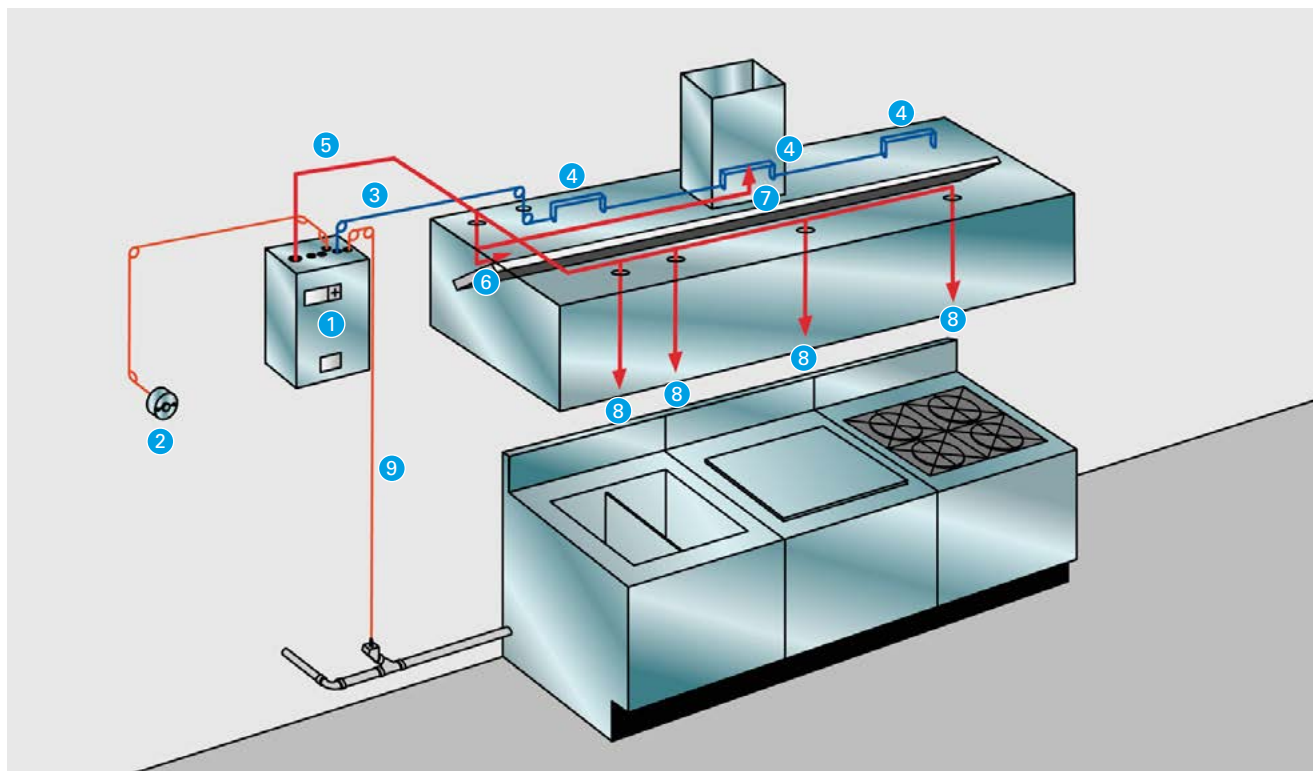
Het opruimen na een brand kan eenvoudig worden gedaan door het gebied te spoelen met water of stoom. Ansullex™ vloeibaar brandblusmiddel met lage pH is compatibel met metalen

die vaak in keukens worden aangetroffen (d.w.z. roestvrij staal, aluminium, gegalvaniseerd metaal, koper en messing enz.).

Afstandsbediening

Er is een handmatig trekstation op afstand aanwezig om de bescherming van personeel en apparatuur te vergroten. Kooktoestellen moeten worden uitgeschakeld en afzuigventilatoren moeten aan blijven. De geforceerde trek van deze ventilatoren helpt de beweging van het vloeibare middel door het ventilatiesysteem, waardoor het brandblusproces wordt ondersteund. Dit zorgt ook voor een koeleffect in het plenum en het kanaal nadat het brandblussysteem is geactiveerd. Toevoerluchtventilatoren moeten worden uitgeschakeld bij activering van het systeem. Al deze vereisten moeten worden gecontroleerd bij de lokale autoriteiten.

Beschrijving



CODE	BESCHRIJVING
1	Ansul® Automan® bedieningskast 2
3	Handmatig trekstation voor systeemactivering
4	Detectieketen
5	Smeltzekering(en)
6	Middelverdeelnetwerk

CODE	BESCHRIJVING 6
7	Spuitmond voor afvoerplenum
8	Spuitmond(en) voor afvoerkanaal
9	Spuitmond(en) voor kookapparatuur
	Regelleiding van de gasklep (droog contact)

Componenten

Automan® bedieningskast



De standaard Automan bedieningskast is gemaakt van roestvrij staal en omvat:

- het Automan® gereguleerde ontgrendelingsmechanisme met een visuele statusindicator zichtbaar op de bedieningskast deksel (1);

- een gaspatroon (2);
- één middelentank (3).

Afhankelijk van de capaciteit van de gaspatroon kan de standaard Automan bedieningskast worden gebruikt met 1 of 2 extra tanks. Hogere capaciteiten kunnen worden verkregen met specifieke configuraties.

Het gereguleerde ontgrendelingsmechanisme is van het veergeladen type, mechanisch of pneumatisch, en kan de drijfgastoevoer naar de middelentank(s) leveren wanneer brand wordt gedetecteerd. Het bevat een regelaar die is ingesteld op 7,6 bar (4) met een externe ontlasting van ongeveer 12,4 bar. Het heeft automatische ontgrendelingsmogelijkheden via een detectiesysteem met smeltzekering en handmatige ontgrendeling op afstand via een mechanisch trekstation.

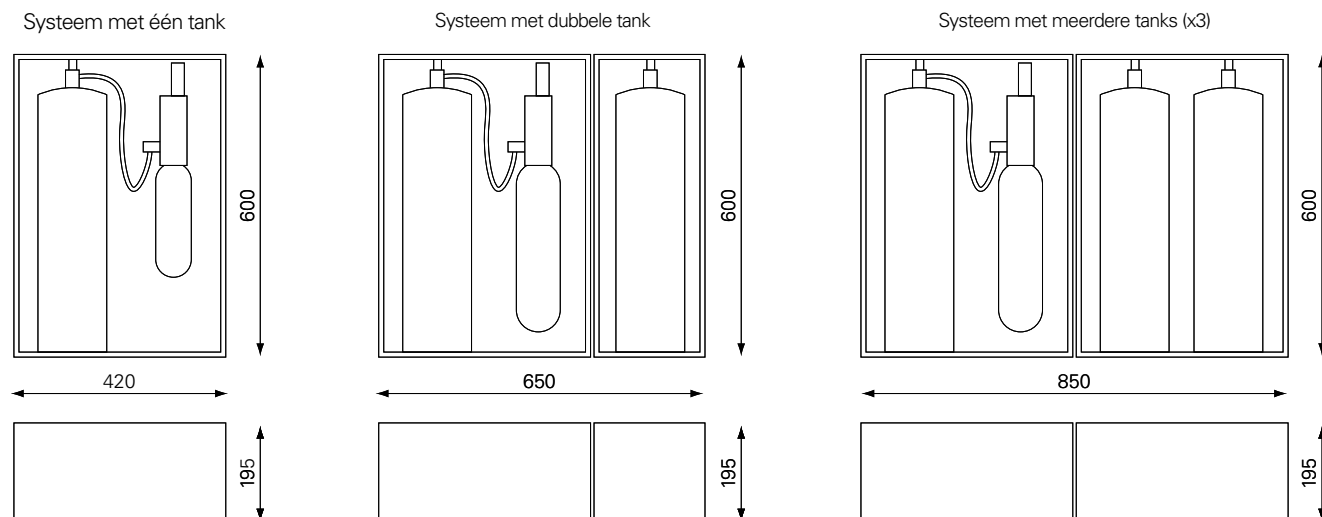
De gaspatroon is van het zelfstandige type met een positieve afdichting, gevuld met stikstof (N). Het vereist geen onderhoud.

Het is compatibel met mechanische gasafsluiters

of, indien uitgerust met een ter plaatse of in de fabriek geïnstalleerde schakelaar, met elektrische gasleiding- of apparaatafsluiters.

Afmetingen Automan® bedieningskast

(Hoofdconfiguraties met 1, 2 en 3 middelentanks van 11,4 l capaciteit)



Middelentank(s) en vloeibaar middel



De tank is gemaakt van roestvrij staal. Tanks zijn verkrijgbaar in twee maten: 5,7 l (1,5 gal) en 11,4 l (3 gal).

De tanks hebben een werkdruk van 7,6 bar, een testdruk van 22,8 bar en een minimale barstdruk van 41,4 bar.

De tank bevat een adapter/buisconstructie. De adapter is verchroomd staal met een 1/4 inch NPT vrouwelijke gasinlaat en een 3/8 inch NPT vrouwelijke middeluitlaat.

De adapter bevat ook een breekplaatafdichting die het overhevelen van middel door de pijp tijdens extreme temperatuurvariaties voorkomt.

Het blusmiddel is een mengsel van organische zouten, ontworpen voor snelle vlamonderdrukking en schuimbeveiliging van vetgerelateerde branden. Ansulox™ Low pH Liquid Fire Suppressant is getest en staat vermeld bij Underwriters Laboratories, Inc. (EX-3470) als onderdeel van het Ansul® R-102™ Restaurant Brandblussysteem.

Spuitmonden



De spuitmonden worden gebruikt om het vloeibare middel te spuiten:

- op de kooktoestellen;
- in het afvoerplenum van de afzuigkappen, geventileerd plafond of een andere keukenventilatieoplossing;
- bij de aansluiting op de afvoerkanaalsystemen.

Elke spuitmond is getest en vermeld bij het Ansul® R-102™ systeem voor een toepassingstype, overeenkomend met verschillende vereisten wat betreft te gebruiken hoeveelheid middel (met de aanduiding 1/2, 1, 2 en 3), openingshoek van de spray en maximale afstand tot het kooktoestel. Elke spuitmond moet een metalen of rubberen afblaaskap hebben om de spuitmondopening vrij te houden van vetophoping.

De selectie en de positie van elke spuitmond moeten voldoen aan zeer specifieke eisen, afhankelijk van het type en de afmetingen van de te behandelen kooktoestellen en de uitgevoerde afvoeroplossing.

Detectoren



De detectoren vormen een detectieketen langs het afvoerplenum van de keukenventilatiesystemen. Ze bestaan uit drie basiscomponenten: de beugel (1), de koppeling (2) en de smeltzekering (3).

De smeltzekeringen zijn ontworpen om bij een specifieke temperatuur te scheiden. De eerste die scheidt, laat de staalkabel los, waardoor het gereguleerde ontgrendelingsmechanisme wordt geactiveerd.

De selectie en de positie van elke detector moeten ook voldoen aan zeer specifieke eisen, afhankelijk van het type en de afmetingen van het afvoerplenum.

Voor Water Wash-producten moeten specifieke eisen worden geïmplementeerd, aangezien standaarddetectoren niet systematisch kunnen worden gebruikt.

Handmatig trekstation op afstand



Het handmatige trekstation op afstand maakt snelle, zekere handmatige activering van het systeem mogelijk door iedereen, ongeacht de brandbestrijdingservaring. Het is uitgerust met een breekstang die handmatige systeemwerking aangeeft. Het handmatige trekstation op afstand moet worden gemonteerd op een uitgangspunt en op een hoogte worden geplaatst die is bepaald door de bevoegde autoriteit.



1 - Afzuigplenummondstuk, 2 - Mondstukken voor kooktoestellen, 3 - Kanaalaansluitmondstuk, 4 - Smeltveiligheid afzuigplenum

Brandblussysteem geïntegreerd met afzuigkappen

De pre-installatie van een brandblussysteem in een afzuigkap, of deze nu uit één of meerdere secties bestaat, omvat:

- Het installeren van de detectoren en het samenstellen van de 'onderdelen' van de detectieketen, klaar om met elkaar te worden verbonden;
- Het installeren van de leidingen voor het vloeibare middel, ook klaar om met elkaar te worden verbonden;
- Het installeren van de spuitmonden in de afvoerplenums en op hun aansluitingen op het kanaalwerk;
- Het installeren van de spuitmonden voor kooktoestellen (indien het project dit vereist en toelaat).

Het enige wat ter plaatse nog moet gebeuren is:

- Het installeren van de spuitmonden die niet in de fabriek zijn geïnstalleerd;
- Het installeren van de Automan® bedieningskast en het handmatige trekstation op afstand;

- Het verbinden van de leidingen;
- Inbedrijfstelling van het complete systeem.

De volledige installatie vanuit de fabriek is ook mogelijk. Het is dan raadzaam om de haalbaarheid hiervan te controleren bij onze klantenservice.

Speciale aandacht is vereist voor afzuigkappen die zijn uitgerust met de Capture Ray™ (UV-C) en/of Water Wash technologieën. Het gebruik hiervan vermindert de beschikbare ruimte in de afzuigplenums. Bovendien vereist de Water Wash-technologie specifieke oplossingen, aangezien het wordt aanbevolen de detectoren niet bloot te stellen aan de water/reinigingsmiddeloplossing.

De Automan® schakelkast kan aan de zijkant van een afzuigkap worden geïnstalleerd, in een specifieke behuizing, waardoor er geen opbouwpanelen aan de muur nodig zijn.



1 - Afzuigplenummondstuk, 2 - Mondstukken voor kooktoestellen, 3 - Kanaalaansluitmondstuk, 4 - Smeltveiligheid afzuigplenum

Brandblussysteem geïntegreerd in geventileerde plafonds

De voorinstallatie van een brandblussysteem op een geventileerd plafond omvat:

- Het installeren van de detectoren en het samenstellen van de "onderdelen" van de detectieketen, klaar voor onderlinge verbinding;
- Het installeren van de vloeistofleidingen, eveneens klaar voor onderlinge verbinding;
- Het installeren van de afzuigplenums en aansluitingen op de kanaalmondstukken
- Het installeren van de mondstukken voor kooktoestellen (indien het project dit vereist).

Wat ter plaatse nog moet gebeuren, bestaat uit:

- Het installeren van de mondstukken die niet in de fabriek zijn geïnstalleerd;
- Het installeren van de Automan® schakelkast en de externe handmatige trekstation;
- Het aansluiten van de leidingen;

- Het in bedrijf stellen van het complete systeem.

Speciale aandacht moet ook worden besteed aan geventileerde plafonds die zijn uitgerust met de Capture Ray™ (UV-C) en/of Water Wash technologieën.



Specifieke oplossingen zijn vaak vereist vanwege het grotere oppervlak dat een geventileerd plafond bestrijkt ten opzichte van afzuigkappen. Bijvoorbeeld het gebruik van schappen om leidingen en mondstukken van kooktoestellen te ondersteunen.



1 - Afzuigplenummondstuk, 2 - Mondstukken voor kooktoestellen, 3 - Kanaalaansluitmondstuk, 4 - Smeltveiligheid afzuigplenum

Brandblussysteem geïntegreerd op JES (Jet Extraction

System) of front cooking oplossingen Gezien de techniciteit van de JES cyclonische technologie, moet het brandblussysteem noodzakelijkerwijs af fabriek voorgeïnstalleerd worden.

Op maat gemaakte front cooking oplossingen leiden meestal tot specifieke afmetingen om te voldoen aan specifieke installatiebeperkingen. De grootte en toegankelijkheid van het JES afzuigplenum kunnen aanzienlijk worden verminderd, vooral wanneer het is uitgerust met de Capture Ray™ UV-technologie.

Bovendien moet de glasplaat alleen met specifieke gereedschappen worden geboord. Daarom wordt een JES brandblussysteem volledig ontworpen en geïnstalleerd door onze specialisten.

De positie en dimensionering van de Automan® schakelkast moeten zorgvuldig worden overwogen.

Voorgestelde specificaties

Het brandblussysteem moet van het type Ansul® R-102™ zijn en af fabriek worden voorgeïnstalleerd door de leverancier van het keukenventilatiesysteem.

Het moet de keuken beschermen en de verspreiding van brand door het gebouw voorkomen met behulp van een volledig automatisch brandbestrijdingssysteem van het vloeistofagenttype.

Het branddetectiesysteem moet in staat zijn brand in de afzuigkap of kookapparatuur te detecteren en automatisch blusvloeistof af te geven:

- op kooktoestellen om de mogelijkheid van herontsteking of heropflakking te elimineren
- in het afzuigplenum
- op het niveau van de aansluiting van het afvoerkanaal.

Het systeem omvat een veerbelast ontgrendelingsmechanisme, een agenttank, mondstukken met afblaaskappen en roestvrijstalen apparaataansluitingen, een smeltveiligheidsdetector, aan de muur gemonteerde noodtrekstations, een aan de muur gemonteerde Automan en kast.

De installatie van het systeem wordt uitgevoerd door de leverancier van het keukenventilatiesysteem of een gecertificeerde partner. In alle gevallen moet het een geautoriseerde vertegenwoordiger van Ansul zijn en de installatie moet voldoen aan de UL 300-vereisten en lokale codes.

Type: FSS - Ansul® R-102™

Fabrikant: Halton

Notities

Notities



www.halton.com/foodservice

Frankrijk

Halton SAS
Zone Technoparc Futura
CS 80102
62402 Béthune Cedex
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
Fax +33 (0)3 21 64 55 10
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Duitsland

Halton Foodservice GmbH
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl
Tel. +49 8640 8080
Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

VS

Halton Co.
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

Azië-Pacific

Halton Group Asia Sdn Bhd PT
26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial
Park 47500 Subang Jaya,
Selangor Maleisië
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my
www.halton.com

Verenigd Koninkrijk

Halton Foodservice Ltd 11
Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333
foodservice@halton.co.uk
www.halton.co.uk

Japan

Halton Co. Ltd.
Hatagaya ART-II 2F
1-20-11 Hatagaya
Shibuya-ku
Tokyo 151-0072
Tel. +81 3 6804 7297
Fax +81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Canada

Halton Indoor Climate
Systems, Ltd.
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Tel. +905 624 0301
Fax +905 624 5547
info@haltoncanada.com
www.haltoncanada.com

Midden-Oosten

Halton Middle-East FZE Jebel
Ali Free Zone Kantoor/
Magazijn S3B3WH08
Postbus 18116
Dubai
Verenigde Arabische Emiraten
Tel. +971 (0)4 813 8900
Fax +971 (0)4 813 8901
sales@halton.ae
www.halton.com

Het bedrijf heeft een beleid van continue productontwikkeling, daarom behouden wij ons het recht voor om ontwerp en specificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Halton-vestiging. Deze vindt u op: www.halton.com/locations