

G

&

S

KÜCHENLÖSCHANLAGEN

Auf Basis von Ansulex-Löschmitteln



Zuverlässiger Schutz für die Gastronomie – vom Restaurant bis zur Großküche

Das ANSUL-Feuerlöschsystem ist ein speziell für den Schutz von Kücheneinrichtungen, wie z. B. Grills und Fritteusen, entwickeltes System. Der schnelle und sichere Löscheffekt basiert auf einer Reaktion des Löschmittels mit dem brennenden Fett und ist hygienisch völlig unbedenklich.

G & S

Rosenbauer Group

Sichere, saubere und gezielte Brandbekämpfung



Das Löschmittel Ansulex ist speziell für den Gastronomiebereich und für industrielle Anwendungen entwickelt worden. Auf dieser Basis baut G&S Brandschutzsysteme, die Ihnen größtmögliche Sicherheit bei Fettbränden und deren Folgen bieten. Eine lohnende Investition, bedenkt man die Kosten möglicher Sachschäden und Betriebsausfälle.

Brennende Fette und Öle schnell und zuverlässig löschen

In allen Bereichen der Gastronomie, vom Fast-Food-Restaurant über die Betriebskantine bis zur Haute Cuisine sind Frittiergeräte im Einsatz. Siedende Fette und Öle sind in den offenen Geräten leicht entzündlich und stellen eine hohe Gefährdung für Personal und Einrichtung dar. Schon der Ausfall des Überhitzungsschutzes in Fritteusen, Kippbratpfannen und Grillplatten kann zu einer Temperatur von 350°C führen, bei welcher sich Öl selbst entzündet. Eine Löschung mit CO₂-Feuerlöschern ist dann für den Anwender gefährlich. Der Einsatz von Löschdecken ist nicht möglich und von den Berufsgenossenschaften verboten.

Es ist wichtig, dass Brände nicht nur schnell und zuverlässig gelöscht werden, sondern Betriebsunterbrechungen auch auf ein Minimum reduziert werden, da diese oft entscheidende finanzielle Einbußen bedeuten, die die Sachwerte bei weitem übersteigen. G&S Brandschutzsysteme auf Basis des Ansulex-Löschmittels sind auf Fettbrände spezialisiert und bieten sicheren und schnellen Schutz ohne Nebenwirkungen. Das eingesetzte Löschmittel ist gesundheitlich unbedenklich und lässt sich einfach mit einem feuchten Tuch entfernen. Dabei sind die Systeme so konstruiert, dass sich ein Einsatz nur direkt am Brandherd auswirkt und der weitere Küchenbetrieb nicht unterbrochen wird.

Schnelle und gezielte Reaktion bei Brandgefahr

Für den Löscherfolg sind die ersten Sekunden zwischen Brandentstehung und Brandbekämpfung entscheidend. Eine G&S Küchenlöschanlage reagiert so schnell und zuverlässig, dass ein großer Schaden gar nicht entstehen kann. Wird ein Brandalarm ausgelöst, aktiviert er das Löschesystem, welches sofort alle zugeordneten Küchengeräte abschaltet und das Löschmittel durch Spezialdüsen auf den Brandherd sowie in die anliegenden Ablufthauben und -kanäle sprüht. Sobald das Löschmittel auf eine brennende Fettoberfläche trifft, wird eine Reaktion ausgelöst, die zur Schaumbildung führt und so die Sauerstoffzufuhr unterbindet. Der Brand wird schnell und zuverlässig gelöscht. Es wird auch verhindert, dass sich brennbare Dämpfe entwickeln, die sich über die Lüftung unkontrolliert ausbreiten könnten.

Abzugshauben und Abluftkanäle tragen ein hohes Gefahrenpotenzial, weil sich Fettdämpfe dort als brennbare Rückstände absetzen. Die Sauerstoffzufuhr durch das Lüftungsgebläse begünstigt die Brandentstehung und kann den Brand in weitere Bereiche transportieren. Beim Einsatz des G&S ANSUL-Löschsystems können die Lüfter jedoch eingeschaltet bleiben und tragen durch den Transport des zerstäubten Löschmittels zum Löscherfolg bei. So wird verhindert, dass sich in den unzugänglichen Kanälen noch Brandnester befinden.

Tritt der Ernstfall ein und ein Brand muss bekämpft werden, lässt der räumlich gezielte Löscheinsatz durchaus den weiteren Betrieb in der Küche zu. Das Löschmittel Ansulex ist nicht gesundheitsschädlich und die Entstehung schädlicher Dämpfe und Gase wird wirkungsvoll verhindert. Es ist von der amtlichen Prüfstelle für Feuerlöschmittel und -geräte zugelassen.

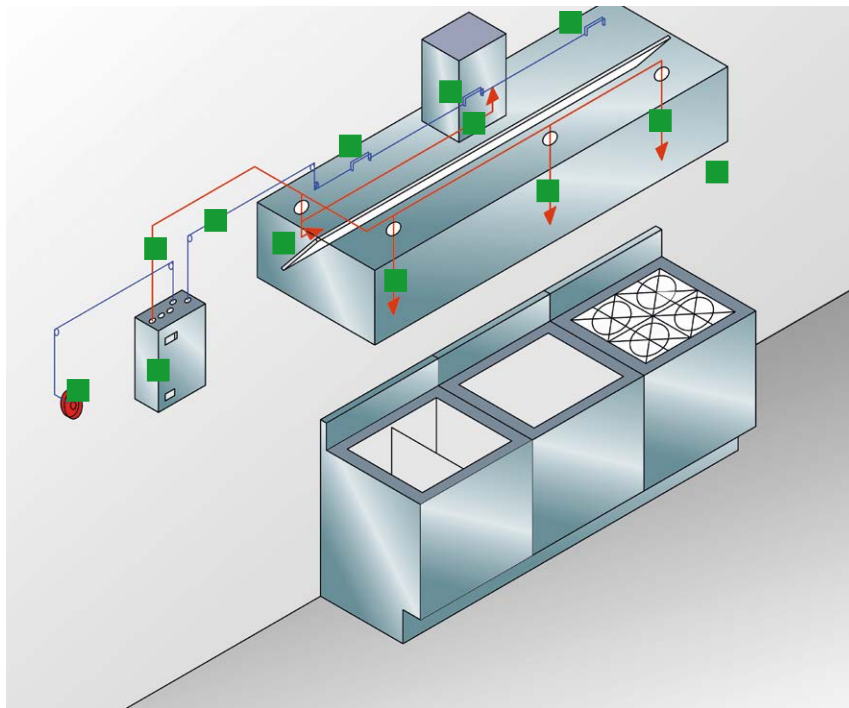
Besonders nach einem Brand kommt der zweite große Vorteil der ANSUL-Löschanlage zum Tragen: Rückstände des Löschmittels lassen sich schnell und einfach mit einem feuchten Tuch entfernen. So wird der Küchenbetrieb in seiner Gesamtheit nicht beeinträchtigt. Der Arbeitsplatz ist schnell wieder einsatzbereit.

G&S Brandschutz bietet individuelle Lösungen für jede Anforderung

Wie alle Brandschutzsysteme von G&S werden auch unsere Küchenlöschanlagen immer optimal auf die speziellen Anforderungen des Kunden angepasst. Vom Löschrohrverlauf bis zur Löschmittel-Bevorratung sind alle Bauteile und -gruppen flexibel auslegbar, sodass sie problemlos in alle Küchen, Ablufthauben und Lüftungsdecken der namhaften Hersteller eingebaut werden können. Der Betrieb wird während der Montagearbeiten nur minimal belastet.

Eine Löschanlage erfüllt ihren Zweck nur, wenn sie im Ernstfall auch funktioniert. G&S ist auch nach dem Einbau für Sie da und bietet zuverlässige und günstige Wartungsprogramme aus erster Hand.

Die G&S Küchenlöschanlagen auf Basis von Ansulex-Löschmitteln sind vom VdS zugelassen und von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel/Gaststätten sowie zahlreichen internationalen Verbänden anerkannt. Sie entsprechen NFPA 17A. In der Regel sind die Löschanlagen von der Gewerbeaufsicht oder der BG gefordert.



- 1** Mechanische Auslöseeinheit mit Löschmittelflasche
- 2** Handauslösung
- 3** Löschmittelleitung
- 4** Detektorleitung
- 5** Detektor mit Schmelzlot
- 6** Düsen für die Abluftstutzen
- 7** Düsen für den Filterbereich
- 8** Düsen für die Geräte



Einsatzgebiete von ANSUL-Löschanlagen:

- ▶ Fritteusen
- ▶ Kippbratpfannen
- ▶ Grill- und Bratplatten
- ▶ Industrielle Frittiergeräte
- ▶ Imbiss
- ▶ Restaurant-Küchen
- ▶ Systemgastronomie
- ▶ Großküchen

Vorteile von ANSUL-Löschanlagen:

- ▶ spezialisiert auf Fett- und Ölbrände
- ▶ schnelle und sichere Löschreaktion
- ▶ Abzugshauben und -kanäle werden ausfallfrei geschützt
- ▶ der Löschmitteleinsatz erfolgt nur unmittelbar am Brandherd – der Küchenbetrieb kann parallel weitergehen
- ▶ das Löschmittel lässt sich einfach und rückstandsfrei entfernen
- ▶ VdS-zugelassen
- ▶ anerkannt durch die Berufsgenossenschaft (BGN)
- ▶ schneller Einbau

Mit Sicherheit für jeden Notfall gerüstet. Service und Wartung durch die G&S:

Branderkennungs- und Löscheinrichtungen erfüllen ihre Aufgabe nur dann zuverlässig, wenn kontinuierliche Wartung und regelmäßige Instandsetzung die Leistungsmerkmale der Anlagen zuverlässig erhalten. Die Service-Mitarbeiter der G&S-Kundenbetreuung sind Spezialisten auf ihrem Arbeitsgebiet. Modernste Messtechnik und solides Handwerk sichern zuverlässig und günstig den Funktionserhalt Ihrer G&S-Brandschutzanlagen und -Produkte.



Rosenbauer Group

G&S Brandschutz GmbH

Westerwaldstraße
56424 Mogendorf
+49 (0) 26 23 – 96 42 0
info@gs-brandschutz.de
www.gs-brandschutz.de

