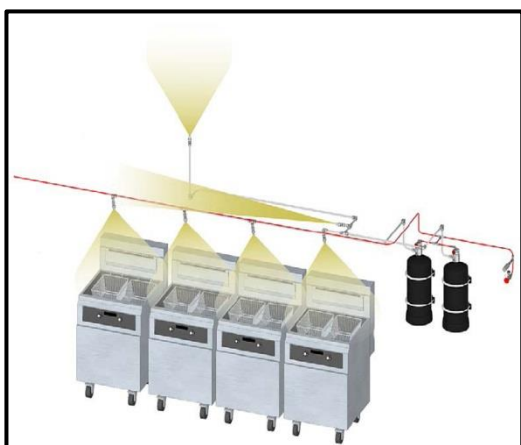


Het *Uro-Flame* PAFSS KitchenGuard systeem is speciaal ontworpen voor horeca-apparatuur in overeenstemming met de LPS 1223 certificering (Eisen en testprocedures voor de LPCB certificering van vaste brandblusinstallaties voor horeca apparatuur). Bij vlamcontact of warmte, barst de onder-druk-staande detectiebuis, waardoor, als gevolg van de ontstane drukverlaging, een cylinder klep geopend wordt. Hierdoor wordt het systeem geactiveerd. Het blusmiddel wordt vervolgens door de persleiding aangevoerd naar de risicogebieden en geïnjecteerd waardoor de bron van het vuur direct geblust wordt. PAFSS KitchenGuard systemen kunnen ook handmatig bediend worden en / of door middel van een optionele solenoïde actuator.

PAFSS KitchenGuard maakt gebruik van een geavanceerd vloeibaar chemisch middel. Dit blusmiddel is meer dan 99% biologisch afbreekbaar en is dus geen gevaarlijk afval. Het blusmiddel werkt op basis van een "saponification" reactie.

- PAFSS KitchenGuard systemen zijn LPCB gecertificeerd (volgens LPS 1223. horeca norm)
- PAFSS KitchenGuard systemen dragen het CE-keurmerk
- Koppelen van PAFSS systemen mogelijk d.m.v. "Pneumatic Link"
- Geavanceerd vloeibaar chemisch blusmiddel dat voor meer dan 99% biologisch afbreekbaar is en dus niet gevaarlijk
- Automatische alsmede handmatige bediening
- Eenvoudig te installeren en te onderhouden
- Lineaire hitte en vlammen opsporing & onbeperkt aantal detectiepunten
- Flexibele detectie buis kan worden geplaatst naast geïdentificeerde brandrisico hotspots, wat resulteert in een snelle reactie en blussen bij de bron zodat schade en uitval tot een minimum beperkt blijft
- Detectie buis blijft onaangetaast door vuil, stof en olie
- Volledig zelfstandig. Het systeem gebruikt geen electriciteit en is dus totaal niet afhankelijk van electriciteit, of batterijen voor brand detectie, aansturing en werking. M.a.w. Het systeem blijft gewoon operationeel zelfs tijdens een langdurige stroomonderbreking of stroomuitval.
- Kan aangesloten worden op bestaande beveiligingssytemen
- Kleppen en drukvat met een uniek design in combinatie met een geoptimaliseerd blusmiddel.



Systeme varianten & grotere installaties van PAFSS – KitchenGuard

Het selecteren van een PAFSS KitchenGuard systeem zal afhangen van de horeca-apparatuur in kwestie. Het Uro-Flame PAFSS Kitchen Guard systeem is verkrijgbaar in 3 uitvoeringen:

- FSGA010 PAFSS Kitchen Guard - 9 liter blusmiddel, 1 cilinder, 3 nozzles
- FSGA011 PAFSS Kitchen Guard - 12 liter blusmiddel, 2 cilinders, 4 nozzles
- FSGA012 PAFSS Kitchen Guard - 18 liter blusmiddel, 2 cilinders, 6 nozzles

Alleen standaard configuraties worden hier beschreven. Grotere installaties kunnen ook worden beveiligd door het koppelen van de PAFSS systemen via een "Pneumatic Link". Dit maakt detectie alsmede activering van het blussysteem (inclusief aangrenzende systemen) mogelijk.