

Supressor de chama líquido ANSULEX de pH baixo

Recursos

- Supressão rápida da chama e proteção contra incêndios relacionados à gordura
- Proporciona um efeito de resfriamento que aumenta a capacidade de prevenção de reacendimento
- Projetado para uma ampla variedade de riscos de restaurantes
- Listado por Underwriters Laboratories (UL/ULC) como parte do sistema de restaurantes R-102
- Facilidade de recarga e limpeza pós-incêndio
- Não corrosivo

Aplicação

O supressor de chamas líquido ANSULEX de pH baixo é projetado para uso somente nos sistemas de supressão de incêndio de restaurantes ANSUL® R-102. Este agente "líquido" combaterá incêndios relacionados a gorduras, conforme ocorre em utensílios de restaurante e equipamento de ventilação. Ele não deve ser usado em incêndios envolvendo riscos de equipamentos elétricos energizados.

Descrição

O supressor de chamas líquido ANSULEX de pH baixo é uma solução aquosa de sais orgânicos especialmente formulada. O agente é pré-misturado, eliminando a necessidade de diluição, antes de carregar no sistema. Quando usado como um agente de extinção, ele produzirá subprodutos atóxicos.

Propriedades do agente

Aparência	Amarelo-esverdeado fluorescente com código de cores
Prazo de armazenamento . . .	12 anos
Índice refrativo	1,4040
Ponto de congelamento	-40 °C (-40 °F)
Ponto de ebulição	110 °C (230 °F)
Gravidade específica	1,32
Viscosidade cinemática	5,26 centistokes
pH	7,7 a 8,7

Observação: Tome cuidado ao lidar com o agente. Se houver contato com os olhos ou a pele, lave com água. Se o agente for ingerido, beba água ou leite para diluir e chame um médico.

Desempenho

Quando usado no sistema de restaurante ANSUL R-102, o supressor de chama líquido ANSULEX de pH baixo é extremamente eficaz para incêndios em equipamentos de ventilação de restaurantes – coifas e tubulações, bem como em uma variedade de utensílios de cozinha – fritadeiras, frigideiras, estufas e vários tipos de grelhas e grelhas a brasa.

À medida que o agente é pulverizado na forma de pequenas gotículas (atomizado) em uma chama de gordura no utensílio, ele proporciona uma extinção da chama excelente, o resfriamento da superfície e recursos de proteção contra incêndio. Quando o agente reage com a gordura quente, ele forma uma camada de espuma na superfície da gordura. Esta cobertura de espuma semelhante a um sabão age como um isolamento entre a gordura quente e a atmosfera, ajudando a prevenir o escape de vapores inflamáveis e a redução da probabilidade de reignição da chama.

A limpeza pós-incêndio pode ser imediatamente realizada pela lavagem da área com água ou vapor.

Devido à composição do supressor de chamas líquido ANSULEX de pH baixo, ele é compatível com os metais normalmente encontrados nos ambientes de cozinha de restaurante (isto é, aço inoxidável, alumínio, metal galvanizado, aço carbono, cobre e latão).

Aprovações e listagens

O supressor de chamas líquido ANSULEX de pH baixo foi testado e está listado em Underwriters Laboratories (UL) e Underwriters Laboratories of Canada (ULC) como parte do Sistema de Supressão de Incêndio em Restaurantes ANSUL R-102.

Informações de pedido

O Supressor de chamas líquido ANSULEX de pH baixo está disponível em contêineres vedados.

Número de peça 79694	5,7 L (1,5 galões)
Número de peça 79372	11,4 L (3,0 galões)

Os serviços de recarga estão disponíveis em distribuidores autorizados da ANSUL.

ANSUL e os nomes de produtos listados neste material são marcas e/ou marcas registradas. O uso não autorizado é rigorosamente proibido.