

Supressor de chamas líquido PRX

Recursos

- Extinção rápida da chama e contenção de incêndios relacionados à gordura
- Proporciona um efeito de resfriamento que melhora ainda mais a prevenção de reacendimento
- Projetado para uma ampla variedade de riscos em restaurantes
- Listado por Underwriters Laboratories (UL) e Underwriters Laboratories of Canada (ULC), como parte do sistema de restaurante PIRANHA
- Facilidade de recarga e limpeza pós-incêndio
- Não corrosivo
- Não tóxico

Aplicação

O supressor de chamas líquido PRX é projetado para uso somente em sistemas de supressão de chamas do restaurante PIRANHA. Esse agente "líquido" extinguirá incêndios relacionados a gordura de cozinha/óleo, como a encontrada em utensílios de restaurante e equipamentos de ventilação. Ele não deve ser usado para incêndios envolvendo diretamente riscos elétricos energizados.

Descrição

O supressor de chamas líquido PRX é uma solução aquosa especialmente formulada de sais inorgânicos. 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	Vermelho
Prazo de armazenamento	12 anos
Ponto de congelamento	-12 °C (10 °F)
Ponto de ebulição.	102 °C (215 °F)
Gravidade específica	1,19
Viscosidade cinemática.	5,26 centistokes
pH.	9,5 a 10,5

Observação: É necessário cuidado com o manuseio do 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.

Observação: Os valores métricos neste documento são fornecidos para referência dimensional somente e não refletem uma medição real.

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



009581

Desempenho

Quando usado no sistema de restaurante PIRANHA, o PRX é eficaz em incêndios com gordura/óleo de cozinha em equipamentos de ventilação de restaurantes – exaustores e dutos, bem como em uma variedade de utensílios de cozinha – fritadeiras, frigideiras, fogões, todos os 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 é aplicado, ele inicialmente forma uma camada de espuma na superfície da gordura, o que impede que o oxigênio chegue ao combustível e, ao mesmo tempo, permite a saída do vapor, o que promove o resfriamento. Quando a pulverização de água subsequente é aplicada pelo sistema PIRANHA, esta camada de espuma é continuamente renovada por interação com a água. Resultados de resfriamento extremamente rápidos.

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

Devido à composição do PRX, ele é compatível com metais comumente encontrados em ambientes de cozinha de restaurante (ou seja, aço inoxidável, alumínio, metal galvanizado, aço macio, cobre e latão).

Aprovações e listagens

O supressor de chamas líquido PRX foi testado e está listado em Underwriters Laboratories (UL) e Underwriters Laboratories of Canada (ULC) como parte do sistema de supressão de chamas do restaurante PIRANHA.

Informações de pedido

O supressor de chamas líquido PRX está disponível em recipientes plásticos vedados.

Número de peça 423320 18,9 L (5 galões)

Os serviços de recarga estão disponíveis com os distribuidores autorizados ANSUL®.