

PRX Flüssiglöschmittel

Merkmale

- Schnelle Eindämmung und Bekämpfung von Fettbränden
- Kühlwirkung, die das Risiko einer Wiederentzündung weiter verringert
- Für eine Vielzahl typischer Brandgefahren in der Gastronomie entwickelt
- Gelistet von Underwriters Laboratories (UL) und Underwriters Laboratories of Canada (ULC) als Teil der PIRANHA-Küchenlöschanlage für die Gastronomie
- Leicht nachzufüllen und nach einem Brand einfach zu entfernen
- Nicht korrosiv
- Nicht giftig

Anwendung

Das Flüssiglöschmittel PRX wurde speziell für PIRANHA-Küchenlöschanlagen entwickelt. Es erstickt Fett- und Ölbrände, wie sie im Bereich der Kochgeräte sowie im Abzugssystem in den Küchen der Gastronomie vorkommen. Das Löschmittel sollte niemals im Bereich angeschalteter, elektrischer Geräte verwendet werden.

Beschreibung

Das Flüssiglöschmittel PRX ist eine speziell entwickelte wässrige Lösung anorganischer Salze. Das Löschmittel wird gebrauchsfertig geliefert und muss vor dem Befüllen des Systems nicht verdünnt werden. Beim Einsatz des Löschmittels entstehen keine toxischen Nebenprodukte.

Eigenschaften des Löschmittels

Farbe.	rot
Lagerfähigkeit	12 Jahre
Gefrierpunkt	-12 °C (10 °F)
Siedepunkt	102 °C (215 °F)
Spezifisches Gewicht.	1,19
Kinematische Viskosität.5,26 cSt (5,26x10 ⁻⁶ m ² /s)
pH-Wert.9,5–10,5

Hinweis: Bei der Handhabung des Löschmittels ist Vorsicht geboten. Bei Kontakt mit Augen oder Haut die betroffene Stelle gründlich mit Wasser spülen. Bei Verschlucken des Löschmittels reichlich Wasser oder Milch trinken und einen Arzt konsultieren.

Hinweis: Die in diesem Dokument in metrischer Einheit angegebenen Werte sind umgerechnet und dienen nur der Orientierung; es handelt sich nicht um tatsächliche Messwerte.

ANSUL, PRX und weitere in diesem Dokument aufgeführte Produktnamen sind Marken und/oder eingetragene Marken. Eine unbefugte Nutzung ist streng verboten.



009581

Leistung

Wird das Flüssiglöschmittel PRX in der PIRANHA-Küchenlöschanlage verwendet, ist es hochwirksam auf Fett- und Ölbränden im Bereich der Haube, der Kanäle, bei Küchengeräten wie Fritteusen, Bratvorrichtungen, Herden sowie den verschiedensten Grillgeräten.

Da das Löschmittel fein zerstäubt auf den Fettbrand gesprüht wird, schlägt es Flammen schnell nieder, kühlt die Oberfläche und verhindert ein erneutes Aufflammen.

Beim Aufbringen des Löschmittels auf heißes Fett oder Öl bildet sich zunächst eine Schaumschicht auf der Oberfläche, die die Sauerstoffzufuhr unterbindet, jedoch entstehenden Dampf entweichen und daher den Bereich abkühlen lässt. Im Folgenden bringt die Piranha-Anlage kontinuierlich Wasser auf die Schaumschicht auf, wodurch diese durch Reaktion mit dem Wasser ständig erneuert wird und somit aufgebaut bleibt. Dadurch kühlt der Brandherd extrem schnell ab.

Rückstände lassen sich nach einem Brand problemlos mit Wasser oder Wasserdampf entfernen.

Die chemische Zusammensetzung des Flüssiglöschmittels PRX greift die in der Gastronomie häufig bei Einrichtungsgegenständen vorkommenden Metalle nicht an (d. h. Edelstahl, Aluminium, galvanisierte Metalle, Baustahl, Kupfer und Messing).

Zulassungen und Listungen

Das Flüssiglöschmittel PRX wurde als Teil der PIRANHA-Küchenschutzanlage für die Gastronomie getestet und als solches von Underwriters Laboratories (UL) und Underwriters Laboratories of Canada (ULC) gelistet.

Bestellinformationen

Das Flüssiglöschmittel PRX wird in verschlossenen Plastikbehältern geliefert.

Artikel-Nr. 423320 18,9 l (5,0 gal)

Das Nachfüllen muss von einem autorisierten ANSUL®-Servicepartner übernommen werden.

Hinweis: Die englischsprachige Version dieses Dokuments ist die offizielle Version. Wird dieses Dokument in eine andere Sprache übersetzt und eine Abweichung zwischen der englischen Version und der Übersetzung festgestellt, so hat die englische Version Vorrang.