

Supresor de incendios PRX líquido

Características

- Reducción rápida de las llamas y control de incendios producidos por grasa
- Proporciona un efecto de enfriamiento, lo que potencia su capacidad de evitar que se avive el incendio
- Fue diseñado para una amplia variedad de peligros en restaurantes
- Está certificado por Underwriters Laboratories (UL) y Underwriters Laboratories of Canada (ULC) como parte del Sistema para restaurantes PIRANHA
- Es fácil de recargar y limpiar después del incendio
- No es corrosivo
- No tóxico

Aplicación

El supresor de incendios PRX líquido está diseñado solo para utilizarse en sistemas de supresión de incendios en restaurantes PIRANHA. Este agente "líquido" suprime los incendios relacionados con grasa y aceite, como los que se producen en los aparatos de restaurante y equipos de ventilación. No debe utilizarse directamente para fuegos que involucran riesgos eléctricos energizados.

Descripción

El supresor de incendios PRX líquido es una solución acuosa especialmente formulada con sales inorgánicas. El agente viene premezclado, lo que elimina la necesidad de dilución antes de cargar el sistema. Cuando se utiliza como agente extintor, no genera subproductos tóxicos.

Propiedades del agente

Apariencia	Rojo
Vida de almacenaje	12 años
Punto de congelación	-12 °C (10 °F)
Punto de ebullición.....	102 °C (215 °F)
Gravedad específica	1,19
Viscosidad cinemática	5,26 centistokes
pH.....	9,5 – 10,5

Nota: Tenga cuidado al manipular el agente. Si entra en contacto con los ojos o la piel, enjuáguelos con agua. Si traga el agente, dilúyalo con agua o leche y comuníquese con un médico.

Nota: los valores métricos convertidos en este documento se proporcionan solo como referencia dimensional y no reflejan una medición real.

ANSUL, PRX y los nombres de productos que figuran en este documento son marcas y/o marcas registradas. Se prohíbe estrictamente su uso no autorizado.



009581

Rendimiento

Cuando utiliza el sistema para restaurantes PIRANHA, el supresor de fuego PRX líquido es extremadamente efectivo en los incendios producidos en la cocina por aceite o grasa en equipos de ventilación de restaurantes (cámaras extractoras y conductos, además de una gran variedad de electrodomésticos), freidoras, planchas, tableros y todos los tipos de parrillas y asadores.

Debido a que se pulveriza en gotas finas (atomizado) sobre el incendio por grasa en un electrodoméstico, proporciona un excelente apagado de llama, enfriamiento de superficies y capacidades de contención de incendios.

Cuando se aplica el agente, inicialmente forma una capa de espuma sobre la superficie de la grasa, lo que evita que el oxígeno alcance el combustible y permite que escape el vapor, lo que promueve el enfriamiento. Cuando se aplica el rociado de agua posterior del sistema PIRANHA, esta capa de espuma se renueva continuamente con la interacción con el agua. Resultados de enfriamiento extremadamente rápidos.

La limpieza posterior al incendio se puede lograr fácilmente enjuagando el área con agua o vapor.

Debido a la composición del supresor de incendios PRX líquido, es compatible con los metales que se suelen encontrar en ambientes de cocina de restaurante (es decir, acero inoxidable, aluminio, metal galvanizado, acero suave, cobre y latón).

Aprobaciones y homologaciones

El supresor de incendios PRX líquido ha pasado por pruebas y está listado con Underwriters Laboratories (UL) y Underwriters Laboratories of Canada (ULC) como parte del sistema de supresión de incendios en restaurantes PIRANHA.

Información para pedidos

El supresor de incendios PRX líquido está disponible en envases de plástico sellados.

Nº de pieza 423320 18,9 L (5,0 gal)

Hay sistemas de recarga disponibles con los distribuidores ANSUL® autorizados.