

# RPE Kitchen Ansul

## Löschanlage für gewerbliche Küchen



### Beschreibung

---

Die RPE Kitchen Ansul Küchenschutzanlage ist eine speziell für den Schutz von Kücheneinrichtungen, wie z.B. Grills und Fritteusen, entwickeltes System. Der schnelle und sichere Löscheffekt basiert auf einer Reaktion des Löschmittels mit dem brennenden Fett und ist hygienisch völlig unbedenklich.

In allen Bereichen der Gastronomie werden Frittiergeräte eingesetzt. Siedende Fette und Öle in den offenen Geräten sind leicht entzündlich (z.B. bei Ausfall des Überhitzungsschutzes) und stellen eine Gefährdung für Personal und Einrichtung dar. Durch die zuverlässige und schnell reagierende Löschanlage können Betriebsunterbrechungen und die daraus resultierenden finanziellen Einbußen auf ein Minimum reduziert werden.

### Vorteile

---

- Keine Unterbrechung des Küchenbetriebs bei Einsatz der Löschanlage
- Gesundheitlich unbedenkliches Löschmittel
- Einsatz des Löschmittels nur direkt am Brandherd
- Rückstandsfreies Entfernen des Löschmittels mit einem feuchten Tuch
- Arbeitsplatz ist schnell wieder einsatzbereit
- Einfache und schnelle Installation - auch nachträglich
- Für alle Küchen, Ablufthauben und Lüftungsdecken namhafter Hersteller geeignet
- Edelstahl - passt sich dem Erscheinungsbild der Küche an

### Standards & Richtlinien

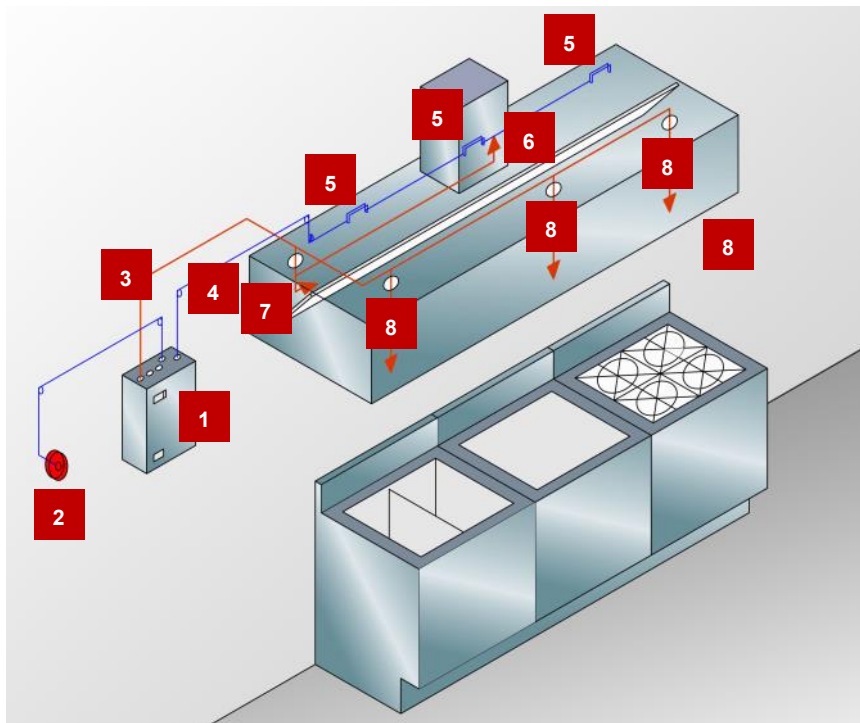
---

Die RPE Kitchen Ansul Küchenschutzanlage entspricht folgenden Normen und Richtlinien:

- ÖNORM EN 16282-7
- DIN EN 16282
- NFPA 17A und NFPA 96
- UL 300 und UL 2092
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel / Gaststätten

# RPE Kitchen Ansul

## Löschanlage für gewerbliche Küchen



- (1) Mechanische Auslöseeinheit mit Löschmittelflasche
- (2) Handauslösung
- (3) Löschmittelleitung
- (4) Detektorleitung
- (5) Detektor mit Schmelzlot
- (6) Düsen für die Abluftstutzen
- (7) Düsen für den Filterbereich
- (8) Düsen für die Geräte

## Funktionsweise

Wird ein Brandalarm manuell oder automatisch ausgelöst, reagiert die Anlage zuverlässig und schnell:

- Alle zugeordneten Küchengeräte werden abgeschaltet, die Energiezufuhr wird unterbrochen.
- Löschmittel wird über Spezialdüsen auf den Brandherd sowie die anliegenden Ablufthauben und –Kanäle gesprüht.
- Bei Auftreffen des Löschmittels auf eine brennende Fettoberfläche wird eine Reaktion ausgelöst, die zur Schaumbildung führt. Die Sauerstoffzufuhr und eine mögliche Rückzündung werden dadurch unterbunden.
- Der Entwicklung brennbarer Dämpfe, die sich über die Lüftung unkontrolliert ausbreiten, wird vorgebeugt.

Um zu verhindern, dass sich in den unzugänglichen Kanälen noch brennbare Rückstände befinden, können die Lüfter im Fall dieses Löschsystems eingeschaltet bleiben. Zerstäubtes Löschmittel kann so zu den Brandnestern transportiert werden.

## Kontakt

Rosenbauer Brandschutz Deutschland GmbH  
Krugbäckerstraße 3  
56424 Mogendorf, Deutschland  
Tel.: +49 2623 9642-0  
Fax: +49 2623 9642-42  
E-Mail: office.mogendorf@rosenbauer.com

[www.rosenbauer.com](http://www.rosenbauer.com)

Follow us on       