

Pyrokey

PROTEZIONE CUCINE RISTORANTI

Nei condotti di aspirazione, sui filtri e sugli aspiratori delle cappe delle cucine si depositano con continuità fumi e grassi molto pericolosi, ed una piccola scintilla causata dagli aspiratori o risucchiata dal piano cottura scatena un fuoco immediato e irraggiungibile dai normali estintori oltretutto inutili contro l'incendio di grassi depositati nei condotti.



E' impensabile usare estintori a polvere in una cucina, o anidride carbonica che non ha efficacia in questi casi.

Pyrokey è il prodotto specializzato per l'uso nelle cucine. Automatico, lavora 24 ore su 24 e non ha bisogno di energia elettrica o centraline di comando. Esso è a base liquida, raffredda velocemente, penetra nel grasso depositato sulle condotte di aspirazione e forma uno strato di schiuma resistente al calore che impedisce la combustione.

Si rimuove facilmente lavando con acqua. E' il prodotto usato da tutti i grandi network di fast food ed alberghi. Nei paesi anglosassoni è praticamente obbligatorio in tutte le cucine di ristoranti ed alberghi e grandi comunità.

L'installazione è rapida, la manutenzione è molto semplice.



Lo schiumogeno speciale classe F si sostituisce ogni 10 anni e gli ugelli sono protetti da un cappuccio che viene espulso automaticamente in caso di incendio. L'intervento è completamente automatico o manuale e il suo intervento arresta i ventilatori, arresta l'erogazione del gas. Nelle cucine di ristoranti e grandi comunità ci sono notevoli rischi di incendio a causa di molteplici prodotti infiammabili quali olii e grassi che si depositano sulle condotte di aspirazione e che unitamente alle alte temperature presenti costituiscono una grave minaccia in caso di incendio.

I fusibili metallici installati nella cappa e nel condotto di aspirazione sono collegati in serie ad un cavetto di acciaio inossidabile tenuti in tensione da un contrappeso metallico. In caso d'incendio la rottura del fusibile permette al contrappeso metallico di azionare la scarica.

Disponibile versione con termostati regolabili fino a 300°C a tenuta stagna in contenitore metallico e comando a distanza con control box.



Cod. 23016

Cod. 47020

Fusibili	Temperatura
20303	100°C
20304	138°C standard
20305	182°C

Il Kit completo comprende:

- Nr. 1 Serbatoio carico con Seafire "F"
- Mt. 15 Tubazioni in alluminio 3/8" protezione cavi
- Mt. 15 cavo elettrico anticalore a 2 fili
- Nr. 2 fusibili a 138 °C
- Mt. 15 Tubazioni scarica
- Nr. 4 Ugelli spray 3/8"
- Nr. 1 Cavo metallico mt 5 con tirante
- Nr. 4 raccordi tubazione cavi
- Nr. 1 Cassetta Comando a distanza
- Nr. 4 raccordi tubazione scarica
- Nr. 4 raccordi per cavetto acciaio