



SISTEMA  
ANTINCENDIO R-102

protezione dagli  
incendi sottocappa



airchè

Via Sile

31040 Volpago del Montello TV

T. +39 0423 621315

info@airche.it  
www.airche.it

ANSUL R-102 è un sistema antincendio per cucine professionali **automatico** e **precalcolato**, studiato per proteggere le aree connesse alle attrezzature di ventilazione dell'aria.

Questo sistema è ideale per l'impiego in ristoranti, ospedali, case di cura, alberghi, scuole, aeroporti e altre strutture simili.

L'impianto deve essere progettato e installato esclusivamente dai distributori autorizzati che hanno ricevuto un'adeguata formazione dal produttore.

Airchè è **uno dei pochi certificatori in Italia** del sistema antincendio per cappe ANSUL R-102, nonché **distributore ufficiale** del prodotto per il Nord Italia.



## LE SPECIFICHE DEL SISTEMA ANSUL R-102

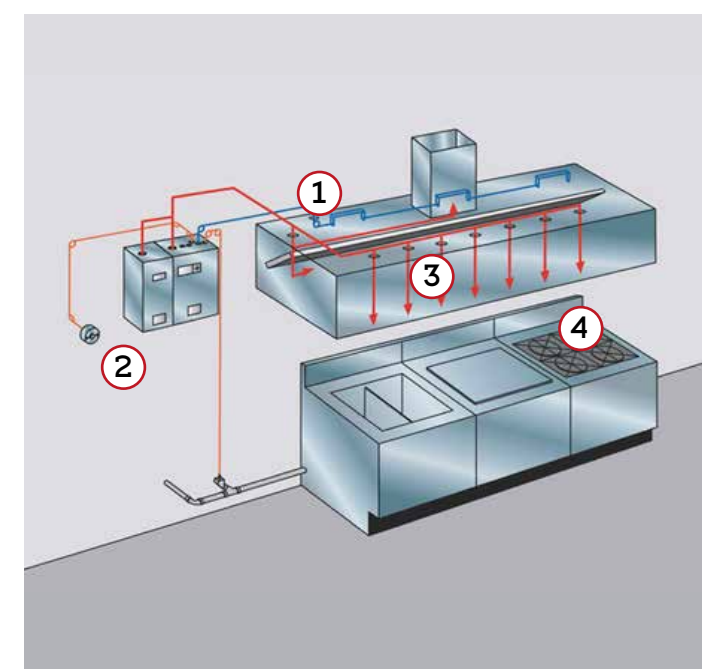
Il sistema ANSUL è pensato in modo specifico per gli incendi sottocappa e protegge in modo immediato il vostro locale, le strutture adiacenti e le persone che ci lavorano.

Il sistema entra in funzione automatica per cui **nessuno dei vostri dipendenti deve esporsi a rischi**: il pericolo di incidenti dovuto all'uso improprio di attrezzature a mano è sensibilmente ridotto.

Il sistema antincendio è robusto, affidabile e comprovato da anni di servizio in ogni parte del mondo. Garantisce la protezione totale delle cucine per **24 ore al giorno** ed è attivato in automatica risposta all'intervento dei sensori termici incorporati. Non richiede alimentazione elettrica esterna e non è condizionato da interruzioni di corrente.



## IL FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA ANSUL R-102



L'incendio che scoppia in una delle aree protette è rilevato prontamente dai sensori posizionati all'interno delle condutture o della cappa. **1**

I sensori azionano il meccanismo di rilascio ANSUL AUTOMAN che provoca l'intervento del sistema, pressurizzando la bombola dell'agente estinguente e bloccando automaticamente le fonti energetiche alle attrezzature di cottura. **2**

L'agente estinguente liquido ANSULEX a basso PH è immesso nelle tubazioni e viene erogato nel plenum, nelle condutture e sulle attrezzature di cottura. **3**

Poichè l'agente estinguente ANSULEX è spruzzato direttamente sulle fiamme, spegne l'incendio in pochi secondi soffocando i gas roventi e forma uno strato di schiuma che blocca momentaneamente i fumi combustibili per minimizzare il rischio di riaccensione. **4**



## LA SICUREZZA NELLE CUCINE PROFESSIONALI

L'**incendio di grassi** è l'incendio più pericoloso ed aggressivo che si può verificare all'interno di una cucina professionale che in pochi minuti può provocare danni disastrosi. Più rapido è lo spegnimento dell'incendio più alti sono i vantaggi per l'ambiente.

Le procedure di spegnimento normalmente adottate per estinguere un comune incendio non servono in questi casi.

Vi è un solo modo per estinguere l'incendio di grassi: eliminare completamente l'ossigeno e portarlo sotto la soglia termica di riaccensione. Il **sistema antincendio per cucine R-102** si comporta esattamente così.