



ANSUL® R-102

Pregunte por la mejor protección por su nombre.



El sistema de extinción de incendios para restaurantes ANSUL® R-102 no es solo un sistema fijo automático prediseñado para extinguir incendios en equipos de cocina y ventilación de una forma rápida y fiable. Es además la marca con mayor confianza para protección contra incendios en cocinas y el sistema preferido por los operadores de restaurantes más importantes del mundo.

El prestigio de confianza de R-102 se debe a sus veloces y fiables componentes de respuesta, un sistema flexible que se adapta a las necesidades propias de cada cocina, ya sea en un hotel o en un puesto de comida ambulante, un restaurante selecto o una cadena de comida rápida. Está disponible con dos opciones de configuración personalizables: un diseño específico para equipos de cocina, con boquillas dirigidas a las zonas de riesgo de cada equipo, y un diseño superpuesto, con boquillas solapadas que proporcionan cobertura ininterrumpida a un grupo de equipos.

Su reputación de confianza también se debe a su agente líquido ANSULEX de bajo pH y gran efectividad, una solución acuosa con formulación especial de sales orgánicas diseñada para su uso

exclusivo en el sistema R-102. Resulta extremadamente eficaz con incendios asociados a la grasa en equipos de ventilación para restaurantes y equipos de cocina. Las gotículas atomizadas de agente sofocan rápidamente las llamas y enfrían las superficies, tras lo cual asfixian el fuego generando una gruesa capa que impide el escape de vapores y minimiza la reignición.

Como consecuencia, el sistema R-102 está aprobado por las organizaciones de normalización más respetadas del mundo. Posee homologación UL/ULC; marcado CE; homologación COA, LPCB, TFRI, MED, DNV, ABS y Lloyd's Register, y satisface los requisitos de las normas NFPA 96 y NFPA 17A. Además, ANSUL R-102 cuenta con una garantía limitada de cinco años y el respaldo de Johnson Controls, una empresa de confianza respaldada por su excelente red de distribución mundial y su soporte técnico de primera categoría.

The power behind **your mission**



Características y ventajas

Sistema con componentes de respuesta rápida demostrada

- Opción de diseño específico para equipos: boquillas aprobadas solo para una gama de equipos específicos
- Opción de diseño superpuesto: un grupo de boquillas capaz de cubrir totalmente una zona de equipos de cocina.
- Diseñado para proteger:
 - Las zonas relacionadas con el equipo de ventilación, incluyendo campanas, conductos, plenums y filtros.
 - Equipo Auxiliar para extracción de grasa.
 - Equipos de cocina como freidoras, parrillas, planchas, woks y asadores con y sin carbón.
- Funcionamiento por cartuchos, que presentan menor riesgo de fuga en comparación a los sistemas de presión permanente y un servicio técnico más sencillo.
- Detectores por fusible, que activan con precisión el sistema de extinción cuando la temperatura supera un límite predeterminado (intervalos de incremento: 165-500 °F / 74-260 °C).
- Incluye un extintor de incendios portátil con el mismo agente eficaz para el sistema.
- Agradable estética exterior de acero inoxidable.

Agente líquido ANSULEX de bajo pH y gran efectividad

- Resulta extremadamente eficaz con incendios asociados a la grasa en equipos de ventilación para restaurantes y equipos de cocina.
- Las gotículas atomizadas de agente sofocan rápidamente las llamas y enfrían las superficies.
- Asfixia el fuego generando una gruesa capa que impide el escape de vapores y minimiza la reignición.
- Es fácil de limpiar con agua o vapor.
- No genera elementos tóxicos al actuar como agente extintor.
- Es compatible con los metales habituales en las cocinas de los restaurantes, como acero inoxidable, aluminio, metal galvanizado, acero dulce, cobre y latón.

Questions?

For more information, contact your local ANSUL distributor and ask for the best protection by name.



The power behind **your mission**

