

## ANSULEX - Agente Líquido de Extinción de bajo pH

### Características

- Extingue las llamas rápidamente y contiene los incendios relacionados con grasas
- Proporciona un efecto de enfriamiento que aumenta su capacidad de evitar que se vuelva a encender las llamas de incendio
- Diseñado para una amplia variedad de peligros en cocinas comerciales
- Listado por Underwriters Laboratories (UL/ULC) y certificado por la British Standards Institution (BSI) como parte del sistema R-102
- Fácil de recargar y limpiar después de un incendio
- No es corrosivo

### Aplicación

El ANSULEX está diseñado para el uso exclusivo del sistema ANSUL® R-102 para la extinción de incendios en cocinas comerciales. Este agente líquido está diseñado para extinguir incendios relacionados con grasas como los que se producen en aparatos de cocción y equipos de ventilación en cocinas comerciales. No se debe utilizar en incendios que impliquen riesgos eléctricos con equipos energizados.

### Descripción

El ANSULEX es una solución acuosa de formulación especial de sales orgánicas. El agente líquido se suministra premezclado, por lo que no es necesario diluirlo antes de su incorporación al sistema. Al actuar como agente extintor, no genera elementos tóxicos.

### Propiedades del agente

Apariencia . . . . .	Codificado por color amarillo-verde fluorescente
Vida útil de almacenamiento:	12 años
Índice de refracción: . . .	1,4040
Punto de congelación . . .	< -76 °F (-60 °C)
Punto de ebullición . . .	212 °F (100 °C)
Gravedad específica: . . .	1,33
Viscosidad cinemática: . .	5,26 centistokes
pH: . . . . .	7,7 – 8,7

**Nota:** Se debe tener cuidado al manipular el agente. En caso de contacto con los ojos o la piel, enjuague con agua. En caso de ingerir el agente, diluya con agua o leche y solicite atención médica.

### Rendimiento

Cuando se usa en el sistema ANSUL® R-102, el ANSULEX es extremadamente efectivo en incendios en equipos de ventilación de cocinas comerciales: campanas y conductos, así como en una variedad de aparatos de cocción: freidoras, planchas, estufas y varios tipos de asadores y asadores a la parrilla.

Al pulverizar el agente en pequeñas gotas (atomizadas) sobre un incendio de grasa en el equipo de cocción, esto presenta unas capacidades notables de sofocamiento de las llamas de incendio, de enfriamiento de superficies, y de prevención de incendios. Cuando el agente reacciona con la grasa caliente, genera una capa de espuma sobre su superficie. Esta capa de espuma, similar al del jabón, actúa como aislante entre la grasa caliente y la atmósfera, lo que ayuda a contener los vapores inflamables y reducir la posibilidad de reignición.

La limpieza tras la descarga es sencilla, ya que solo es necesario enjuagar la zona con agua o vapor.

Debido a la composición del ANSULEX, es compatible con los metales habitualmente presentes en las cocinas comerciales, como el acero inoxidable, aluminio, metal galvanizado, acero dulce, cobre y latón.

### Homologaciones y listados

El ANSULEX ha sido probado y está incluido en la lista de Underwriters Laboratories (UL), Underwriters Laboratories of Canada (ULC) y certificado por British Standards Institution (BSI) como parte del sistema de extinción de incendios ANSUL® R-102.

### Información para pedidos

El ANSULEX está disponible en recipientes sellados.

N.º de pieza 79694 1,5 galones (5,7 L)

N.º de pieza 79372 3,0 galones (11,4 L)

N.º de pieza 451410 1,6 galones (6 l)

Los servicios de recarga están disponibles a través de distribuidores autorizados de ANSUL®.

ANSUL® y los nombres de productos enumerados en este material son marcas y/o marcas registradas. El uso no autorizado está estrictamente prohibido.

**Nota:** Traducción de las instrucciones originales. Este documento ha sido traducido mediante traducción automática. Si hay alguna discrepancia entre este documento y el documento original en inglés, prevalecerá el documento en inglés.