

Sistemi antincendio per ristoranti PIRANHA

Caratteristiche

- Omologazione UL e ULC - soddisfa i requisiti dell'UL 300
- Protezione delle apparecchiature di cottura sovrapposte
- Quattro tipi di ugelli per coprire ogni tipo di rischio
- Soluzione a doppio agente
- Abbattimento rapido della fiamma
- Agente brevettato con prestazioni migliorate
- Quindici volte più veloce dei sistemi a singolo agente nel ridurre la temperatura dell'olio e dei grassi di cottura al di sotto del punto di reinnesco
- Funzionamento affidabile con cartucce di attivazione
- Estetica gradevole
- Approvato e marchiato CE

Applicazione

Il sistema antincendio per ristoranti ANSUL® PIRANHA è automatico, pre-ingegnerizzato, fisso, progettato per proteggere le apparecchiature di cottura e di ventilazione, tra cui:

Apparecchiature di ventilazione

- Cappe
- Plenum
- Condotte
- Filtri

Apparecchiature di cottura

- Friggitrici
- Bistecchiere verticali
- Piani di cottura
- Wok
- Piastre
- Bistecchiere: a carbonella naturale o del tipo a catena
- Graticole: elettriche, di pietra lavica, a mesquite o a gas radiante

Il sistema è ideale per l'uso in ristoranti, ospedali, case di cura, hotel, scuole, aeroporti e altre strutture simili.

L'uso del sistema per ristoranti PIRANHA è limitato alle sole applicazioni interne o a luoghi che forniscono una protezione a prova di intemperie all'apparecchiatura PIRANHA entro i limiti di temperatura testati. Il gruppo di rilascio regolato e del serbatoio devono essere montati in un'area in cui la temperatura dell'aria non scenda sotto i 0 °C (32 °F) o superi i 54 °C (130 °F). Il sistema deve essere progettato e installato secondo le linee guida del manuale di progettazione, installazione, ricarica e manutenzione omologato UL.

Descrizione del sistema

Il sistema antincendio ad agente estinguente liquido per ristoranti PIRANHA è un sistema automatico a doppio agente, pre-ingegnerizzato, fisso, sviluppato appositamente per migliorare la protezione antincendio di apparecchiature di cottura, cappe e condotte delle cucine commerciali che troviamo nei ristoranti.

Il sistema PIRANHA è disponibile in tre configurazioni:

- PIRANHA-7 (capacità 5,7 L (1,5 gal), 7 ugelli)
- PIRANHA-10 (capacità 8,5 L (2,25 gal), 10 ugelli)
- PIRANHA-13 (capacità 11,4 L (3,0 gal), 13 ugelli)



009600

Quando viene azionato, il sistema scarica una quantità fissa di agente chimico liquido brevettato seguito da una scarica di acqua attraverso gli stessi ugelli. L'acqua è fornita mediante una connessione alla rete idrica domestica o all'impianto sprinkler. I vantaggi del sistema a doppio estinguente rispetto ai sistemi a singolo agente estinguente sono: (1) maggiore capacità di spegnimento degli incendi incontrollati nelle zone protette del ristorante; (2) maggiore protezione dell'area del pericolo pur utilizzando una quantità minore di agente estinguente liquido; (3) maggiore rapidità nell'abbattimento delle fiamme e nella messa in sicurezza dei combustibili caldi come i grassi e gli oli di cottura presenti in cucina; (4) protezione sovrapposta delle apparecchiature di cottura grazie agli ugelli installati a distanza fissa, che permettono di scambiare liberamente la posizione della maggior parte delle apparecchiature di cottura senza cambiare posizione e tipo di ugelli; (5) raffreddamento più rapido dei combustibili e delle apparecchiature calde per prevenire la riaccensione; (6) semplicità di progettazione e installazione; (7) posizione più elevata degli ugelli quindi minore impatto estetico sulla cucina.

L'aggiunta della scarica d'acqua aiuta significativamente ad aumentare e prolungare l'effetto dallo strato di schiuma generato dall'agente chimico liquido. Il tempo di permanenza maggiore dello strato di schiuma aiuta il grasso caldo a raffreddarsi al di sotto della temperatura di autoaccensione.

La progettazione del sistema per la protezione delle apparecchiature di cottura poste sotto la cappa permette di posizionare in modo uniforme gli ugelli da un'estremità all'altra della cucina. La maggior parte delle apparecchiature di cottura installate sotto la cappa può essere protetta con il sistema a sovrapposizione. Questo significa che non è necessario proteggere ogni singola apparecchiatura di cottura in maniera dedicata. Le apparecchiature possono essere spostate e riposizionate liberamente sotto la cappa. Le uniche eccezioni a questa protezione di tipo sovrapposto sono le bistecchiere verticali, le salamandre e le bistecchiere del tipo a catena o nastro. Questi tipi di apparecchiature di cottura richiedono una protezione mediante ugelli dedicati.

Il sistema può rilevare il pericolo di incendio ed azionarsi automaticamente ma può anche essere azionato manualmente a distanza. È disponibile un'apparecchiatura aggiuntiva per escludere l'alimentazione elettrica o del gas.

La linea di rilevazione del sistema antincendio consente il rilevamento automatico per mezzo di fusibili in metallo uniti per mezzo di leghe specifiche che fondendosi ad una determinata temperatura separano le due parti inizialmente saldate dall'elemento fusibile permettendo l'attivazione del rilascio regolato.

È disponibile una guida per il proprietario del sistema che contiene informazioni di base relative al funzionamento e alla manutenzione del sistema. È disponibile anche un manuale tecnico dettagliato che include la descrizione del sistema e procedure di progettazione,

installazione, ricarica, manutenzione, oltre a istruzioni aggiuntive per l'installazione e il ripristino del sistema.

Il sistema viene installato e sottoposto a manutenzione da distributori autorizzati ANSUL che hanno ricevuto un'adeguata formazione dal produttore.

Descrizione del sistema (continua)

Il sistema di base è costituito da un gruppo di rilascio regolato AUTOMAN che comprende un meccanismo di rilascio regolato e un serbatoio di stoccaggio dell'agente chimico liquido collocati nello stesso alloggiamento. La valvola del serbatoio è progettata per consentire di scaricare per primo l'agente chimico liquido nell'area del pericolo.

Immediatamente dopo lo scarico dell'agente, la valvola permetterà automaticamente all'acqua di fluire attraverso le tubazioni e di uscire dagli ugelli del sistema. Ugelli con cappuccio protettivo, rivelatori, cartucce, agente estinguente, fusibili e gomiti a puleggia vengono forniti in confezioni separate nelle quantità necessarie per completare il sistema antincendio.

Le apparecchiature aggiuntive comprendono i dispositivi di allarme manuale remoto, le valvole intercettazione gas meccaniche ed elettriche e gli interruttori elettrici per il blocco automatico delle attrezzature e della linea del gas. È possibile aggiungere accessori come allarmi acustici e visivi ecc. a seconda delle necessità.

Le tubazioni di alimentazione dell'acqua includono una valvola bloccabile (solo per l'alimentazione di acqua dalla rete domestica o dalla rete sprinkler).

Ogni serbatoio è limitato al numero massimo elencato di ugelli.

Descrizione del componente

Agente chimico liquido

L'agente PRX è una soluzione acquosa di sali inorganici appositamente formulata per l'abbattimento rapido delle fiamme e la messa in sicurezza mediante la generazione di uno strato di schiuma specifica per gli incendi correlati al grasso. È disponibile in contenitori di plastica da 18,9 L (5,0 gal) insieme alle istruzioni per la manipolazione e l'utilizzo dell'agente chimico liquido.

Serbatoio dell'agente estinguente

Il serbatoio dell'agente estinguente è realizzato in acciaio inox ed è installato all'interno di un alloggiamento in acciaio inox.

I serbatoi sono disponibili in tre taglie:

PIRANHA-7:	Capacità 5,7 L (1,5 gal)
PIRANHA-10:	Capacità 8,5 L (2,25 gal)
PIRANHA-13:	Capacità 11,4 L (3,0 gal)

Ogni serbatoio ha una pressione di lavoro di 10,3 bar (150 psi), una pressione di prova di 31,0 bar (450 psi) e una pressione di scoppio minima di 62,1 bar (900 psi).

Il serbatoio viene fornito completo di un gruppo adattatore/tubo. L'adattatore è in acciaio cromato con ingresso gas NPT femmina da 1/4 in e un'uscita NPT femmina da 3/8 in. L'adattatore comprende anche una tenuta con disco di rottura che impedisce il risucchio dell'agente verso la tubazione di distribuzione in caso di variazioni di temperatura estreme.

Collegata al gruppo adattatore/tubo c'è la valvola dell'acqua. Questa valvola è progettata per permettere all'agente chimico liquido di fluire per primo. Poi, la valvola resetta la sua posizione per permettere all'acqua di iniziare a fluire, facendo così aumentare lo strato di schiuma e offrendo ulteriore raffreddamento.

Meccanismo di rilascio regolato AUTOMAN

Il meccanismo di rilascio regolato di tipo meccanico/pneumatico a molla è in grado di erogare il gas estinguente al serbatoio dell'agente. Contiene un regolatore di pressione installato in fabbrica impostato a 10,3 bar (150 psi) con scarico interno di circa 13,1 bar (190 psi). Può essere attivato automaticamente mediante un sistema di rilevamento a fusibili o manualmente in remoto tramite dispositivo di rilascio meccanico.

Il meccanismo di rilascio regolato contiene un gruppo di rilascio, un regolatore di pressione e un tubo di espulsione del gas estinguente all'interno di un alloggiamento di acciaio inox con coperchio. L'alloggiamento contiene fori semitranciati per tubo da 1/2 in. Il coperchio contiene un'apertura per un indicatore visivo di stato.

Il gruppo di rilascio regolato contiene anche un interruttore rompivuoto anti-sifonamento che è progettato per prevenire la possibile risalita di acqua contaminata nella rete di acqua potabile.

Il meccanismo di rilascio regolato è compatibile con dispositivi meccanici di blocco del gas o, se dotato di un interruttore installato sul campo o in fabbrica, è compatibile con dispositivi elettrici di blocco delle apparecchiature o della linea del gas.

Gruppo attuatore regolato

Quando è necessario utilizzare più di un serbatoio per completare il sistema, è disponibile un attuatore regolato per fornire gas di attivazione per i serbatoi di liquido estinguente aggiuntivi. Contiene un regolatore impostato a 10,3 bar (150 psi) con uno scarico esterno di circa 12,4 bar (180 psi). Ha capacità di azionamento automatico usando la pressione dalla cartuccia gas del meccanismo di rilascio regolato.

Il gruppo dell'attuatore regolato contiene un attuatore, un regolatore, un tubo del gas di attivazione e un serbatoio dell'agente estinguente installato in un alloggiamento di acciaio inox con coperchio. L'alloggiamento contiene fori semitranciati per permettere l'installazione della linea del gas estinguente.

Ugelli di scarico

Quattro tipi di ugelli di scarico sono testati con il sistema PIRANHA per tutte le applicazioni. I tipi di ugello P34 e P41 sono utilizzati per la protezione di apparecchiature sovrapposti e ad alta prossimità. Il tipo AP è usato per la protezione di apparecchiature e plenum a media prossimità, mentre il tipo DL è usato per la protezione di tutti i condotti e per la protezione di apparecchiature a bassa prossimità. Ogni ugello ha un cappuccio protettivo di metallo per evitare l'accumulo di grasso di cottura sul foro di erogazione dell'ugello stesso.

Dispositivo di esclusione dell'acqua

Il dispositivo di esclusione dell'acqua è un componente opzionale che può essere installato in campo nel gruppo di rilascio AUTOMAN. Con il dispositivo installato, il flusso d'acqua agli ugelli di scarico si arresta automaticamente circa 10 minuti dopo l'attivazione del sistema.

Tubo di distribuzione dell'agente

Le apparecchiature da cucina prodotte con o appoggiate su rotelle (ruote/rulli) possono includere un tubo di distribuzione dell'agente come componente del sistema antincendio. Ciò consente di spostare l'apparecchiatura a scopo di pulizia senza staccarla dalla protezione antincendio. Il gruppo tubo include un kit di cavi di fissaggio per limitare il movimento dell'apparecchiatura entro la portata (lunghezza) del tubo flessibile.

Condotto flessibile

Il condotto flessibile permette di installare più rapidamente il dispositivo di allarme e/o la valvola meccanica del gas e offre tutta la praticità del possibile instradamento del cavo sopra, sotto e intorno agli ostacoli. Il condotto flessibile può essere usato come sostituto del condotto EMT standard o in abbinamento ad esso.

Il condotto flessibile può essere usato solo con il dispositivo meccanico remoto di azionamento del sistema.

Gruppo di azionamento manuale

Il dispositivo di azionamento manuale remoto è realizzato in materiale composito rosso stampato. Il colore rosso rende il dispositivo di azionamento manuale più facilmente identificabile come mezzo manuale per l'attivazione del sistema antincendio. Il dispositivo di attivazione è progettato con una maniglia di sgancio per consentire il funzionamento con tre dita e comprende un dispositivo di sicurezza integrato per proteggere la maniglia di attivazione accidentale.

Il dispositivo di azionamento è compatibile con il condotto flessibile ANSUL e il condotto EMT da 1/2 in.

Codici e norme

Il sistema ibrido ad agente liquido PIRANHA e i suoi componenti sono conformi ai seguenti codici, norme e prescrizioni:

- Omologazione UL ed ULC
- Approvato e marchiato CE
- LPCB
- ASSE
- IAPMO
- Conformità ai requisiti NFPA 17A (norma sui sistemi di estinzione con agenti chimici liquidi)
- Conformità ai requisiti NFPA 96 (norma per l'installazione di impianti di espulsione di fumi e vapori grassi dalle apparecchiature di cottura commerciali)

Informazioni per l'ordine

Ordinare tutti i componenti del sistema tramite il distributore ANSUL locale autorizzato.

Specifiche

Deve essere fornito un sistema antincendio ANSUL PIRANHA. Il sistema deve essere in grado di proteggere le aree a rischio associate alle apparecchiature di cottura.

1.0 GENERALITÀ

1.1 Riferimenti

- 1.1.1 Underwriters Laboratories, Inc. (UL)
 - 1.1.1.1 Norma UL 300
- 1.1.2 Underwriters Laboratories of Canada (ULC)
- 1.1.3 National Fire Protection Association (NFPA)
 - 1.1.3.1 NFPA 96
 - 1.1.3.2 NFPA 17A
- 1.1.4 International Association of Plumbing and Mechanical Officials (IAPMO)
 - 1.1.4.1 PS 108-98

1.2 Materiale da fornire

- 1.2.1 Fornire due serie di schede tecniche del produttore.
- 1.2.2 Fornire due serie di disegni di progettazione delle tubazioni

1.3 Descrizione del sistema

- 1.3.1 Il sistema antincendio deve essere automatico e utilizzare il concetto del doppio agente, ovvero agente chimico liquido e acqua per incendi generati da grassi di cottura.
- 1.3.2 Il sistema deve essere approvato per una protezione uniforme e sovrapposta delle apparecchiature.
- 1.3.3 Il sistema deve essere in grado di estinguere gli incendi nelle seguenti aree associate alle apparecchiature di cottura: apparecchiature di ventilazione, comprese cappe, condotti, plenum e filtri; friggitorie, piastre e piani di cottura; bisticchiere verticali, a carbonella naturale o a catena; griglie elettriche, a pietra lavica, a mesquite o a gas radiante; wok.
- 1.3.4 Il sistema deve essere del tipo pre-ingegnerizzato secondo linee guida minime e massime stabilite dal produttore e certificate da Underwriters Laboratories, Inc. (UL) e Underwriters Laboratories of Canada (ULC).
- 1.3.5 Il sistema deve essere installato e sottoposto a manutenzione da personale addestrato dal produttore.

1.4 Controllo qualità

- 1.4.1 Produttore: il sistema antincendio per ristoranti deve essere prodotto da un'azienda con oltre cinquant'anni di esperienza nella progettazione e produzione di sistemi antincendio pre-ingegnerizzati. Il produttore deve essere certificato a norma ISO 9001.
- 1.4.2 Certificazioni: l'agente liquido deve essere una soluzione acquosa appositamente formulata di sali organici con pH compreso tra 9.5 e 10.5, progettata per l'abbattimento delle fiamme e la messa in sicurezza degli incendi generati da grassi da cucina e specificamente ideata per garantire una formazione continua della schiuma quando questa viene spruzzata con acqua.

1.5 Garanzia, esclusione di responsabilità e restrizioni

- 1.5.1 I componenti del sistema antincendio per ristoranti pre-ingegnerizzati devono avere una garanzia della durata di cinque anni a decorrere dalla data di consegna per i difetti di lavorazione e di materiali. Tutti i componenti acquistati, come valvole del gas elettriche, relè di reset, solenoidi, valvole di scarico della pressione, regolatori, interruttori elettrici, ecc. devono avere una garanzia della durata di un anno a decorrere dalla data di acquisto.

1.6 Consegna

- 1.6.1 Imballaggio: tutti i componenti del sistema devono essere imballati in modo sicuro per fornire protezione durante la spedizione.

1.7 Condizioni ambientali

- 1.7.1 Il sistema deve essere in grado di funzionare in un intervallo di temperatura da 0 °C a 54 °C (da 32 °F a 130 °F).

2.0 PRODOTTO

2.1 Produttore

- 2.1.1 Johnson Controls, One Stanton Street, Marinette, Wisconsin 54143-2542, Telefono (715) 735-7411

2.2 Componenti

- 2.2.1 Il sistema di base deve essere costituito da un gruppo di rilascio regolato che comprende un meccanismo di rilascio regolato, un alloggiamento di acciaio inox, un interruttore rompivuoto antisifonamento (solo per l'opzione di fornitura di acqua domestica e per sprinkler) e una valvola di flusso dell'acqua (solo per l'opzione di fornitura di acqua domestica e per sprinkler). Il serbatoio dell'agente viene acquistato separatamente e deve essere montato all'interno dell'alloggiamento.

Gli ugelli, i cappucci protettivi, i rilevatori, le cartucce, l'agente, i fusibili e i gomiti a puleggia saranno forniti in confezioni separate nelle quantità necessarie per le varie configurazioni del sistema antincendio. Le apparecchiature aggiuntive devono comprendere i dispositivi di allarme manuale remoto le valvole intercettazione gas meccaniche ed elettriche e gli interruttori elettrici per il blocco automatico delle attrezzature e della linea del gas.

- 2.2.2 Agente chimico liquido: l'agente estinguente deve essere una soluzione acquosa appositamente formulata di sali organici con pH compreso tra 9.5 e 10.5, progettata per l'abbattimento delle fiamme e la messa in sicurezza degli incendi generati da grassi da cucina.

- 2.2.3 Serbatoio dell'agente: il serbatoio dell'agente deve essere installato in un alloggiamento di acciaio inox. Il serbatoio deve essere realizzato in acciaio inox. I serbatoi devono essere disponibili in tre misure: 5,7 L (1,5 gal), 8,5 L (2,25 gal) e 11,4 L (3,0 gal). I serbatoi devono avere una pressione di lavoro di 10,3 bar (150 psi), una pressione di prova di 31,0 bar (450 psi) e una pressione di scoppio minima di 62,1 bar (900 psi). Il serbatoio deve includere un gruppo adattatore/ tubo contenente un raccordo con disco di rottura.

- 2.2.4 Valvola del serbatoio: la valvola del serbatoio deve essere progettata per scaricare il doppio agente sulle aree da proteggere dal pericolo. La valvola passerà automaticamente dallo scarico dell'agente chimico liquido allo scarico d'acqua.

- 2.2.5 Meccanismo di rilascio regolato: il meccanismo di rilascio regolato deve essere di tipo meccanico/ pneumatico a molla e in grado di erogare il gas estinguente al serbatoio dell'agente per mezzo di una cartuccia pressurizzata collegata a un serbatoio ad agente singolo. Questo meccanismo deve contenere un regolatore installato in fabbrica e impostato a 10,3 bar (150 psi) con uno scarico interno di circa 13,1 bar (190 psi).

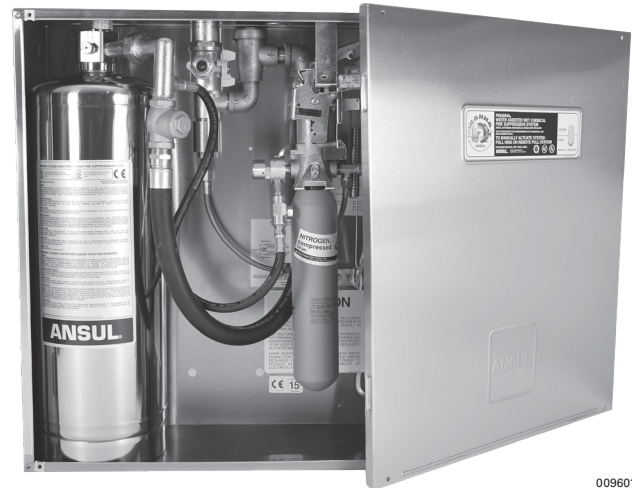
Il sistema deve avere un'attivazione automatica mediante un sistema di rilevamento a fusibili e manualmente in remoto tramite dispositivo di rilascio meccanico.

Il meccanismo di rilascio regolato deve contenere un gruppo di rilascio, un regolatore, un tubo del gas estinguente, un interruttore rompivuoto antisifonamento e un serbatoio di stoccaggio dell'agente installato in un alloggiamento di acciaio inox con coperchio. L'alloggiamento deve contenere fori semitranciati per il condotto da 1/2 in. Il coperchio deve contenere un'apertura per un indicatore visivo di stato.

Specifiche (Continua)

- 2.2.5 Il meccanismo di rilascio regolato deve essere compatibile con dispositivi meccanici di blocco meccanico del gas o, se dotato di un interruttore installato sul campo o in fabbrica, deve essere compatibile con dispositivi elettrici di blocco delle apparecchiature o della linea del gas.
- 2.2.6 Ugelli di scarico: quattro tipi di ugelli di scarico devono essere testati e omologati con il sistema per tutte le applicazioni. Gli ugelli di scarico sono disponibili per applicazioni a bassa, media o alta prossimità. Quando si usano ugelli ad alta prossimità, le tubazioni di scarico degli ugelli possono essere ridotte al minimo. In alcune applicazioni, gli ugelli possono essere installati sopra la linea dell'apparecchiatura di cottura direttamente nelle guarnizioni della cappa che penetrano nella parte superiore della stessa. I tipi P34 e P41 devono essere usati per la protezione di apparecchiature ad alta prossimità, l'altezza degli ugelli varia da 1.371 mm (54 in.) a 2.133 mm (84 in.). Il tipo AP deve essere usato per la protezione di apparecchiature e plenum a media prossimità, l'altezza degli ugelli varia da 1.016 mm (40 in.) a 1.219 mm (48 in.), mentre il tipo DL deve essere usato per tutti i condotti e per la protezione degli apparecchi a bassa prossimità, l'altezza degli ugelli varia da 330 mm (13 in.) a 610 mm (24 in.). Ogni ugello deve avere un cappuccio protettivo di metallo per evitare l'accumulo di grasso di cottura sul foro di erogazione dell'ugello stesso.
- 2.2.7 Tubazioni di distribuzione: le tubazioni di distribuzione devono essere in acciaio al carbonio Schedule 40, cromate o in acciaio inox come da norma ASTM A120, A53 o A106.
- 2.2.8 Rilevatori: i rilevatori devono essere del tipo a fusibile o termo-elettrici, progettati per intervenire ad una specifica temperatura.
- 2.2.9 Cartucce: la cartuccia deve essere un contenitore pressurizzato sigillato in acciaio contenente azoto. La chiusura ermetica della cartuccia deve essere progettata per essere forata dal dispositivo di rilascio con la pressione necessaria ad espellere l'agente chimico liquido dal serbatoio di stoccaggio.
- 2.2.10 Tubazioni di alimentazione dell'acqua: la porzione di tubazione di alimentazione dell'acqua del sistema a doppio agente deve contenere una valvola a sfera bloccabile. La valvola a sfera bloccabile deve essere installata nella tubazione di alimentazione dell'acqua per permettere al personale autorizzato di chiudere la valvola dopo l'attivazione del sistema e fermare il flusso d'acqua nell'area del pericolo.
- 2.2.11 Dispositivo di esclusione dell'acqua: con l'approvazione di AHJ, deve essere installato un dispositivo di esclusione dell'acqua. Questo dispositivo esclude automaticamente il flusso dell'acqua agli ugelli di scarico circa 10 minuti dopo l'attivazione del sistema.
- 2.2.12 Tubo di distribuzione dell'agente: le apparecchiature da cucina prodotte con o appoggiate su rotelle (ruote/rulli) che hanno il sistema antincendio con tubature rigide, devono includere un tubo di distribuzione dell'agente omologato UL come componente del sistema antincendio. Questa opzione deve permettere di spostare l'apparecchiatura a scopo di pulizia senza staccarla dalla protezione antincendio. Il gruppo tubo deve includere un kit di cavi di fissaggio per limitare il movimento dell'apparecchiatura entro la portata (lunghezza) del tubo flessibile.
- 2.2.13 Condotto flessibile: il produttore che fornisce il sistema antincendio per ristoranti deve offrire un condotto flessibile come alternativa al condotto EMT rigido per l'installazione di dispositivi di allarme e/o valvole meccaniche del gas. Il condotto flessibile deve essere dotato di omologazione UL e deve includere tutti i componenti approvati per una corretta installazione.

- 2.2.14 Gruppo dispositivo di attivazione: il sistema antincendio deve includere un dispositivo meccanico remoto per l'attivazione manuale del sistema. Il dispositivo di attivazione deve includere un dispositivo di sicurezza integrato per proteggere la maniglia di attivazione in caso di attivazione accidentale. Il dispositivo di rilascio deve inoltre essere progettato con una maniglia che consenta l'azionamento con tre dita, deve essere di colore rosso per un'immediata visibilità.



Rilascio AUTOMAN standard

Dimensioni: 521 mm x 597 mm x 191 mm
(20 1/2 in. x 23 1/2 in. x 7 1/2 in.)

Peso: Approssimativamente 32 kg (70 lb),
compreso il serbatoio carico

3.0 IMPLEMENTAZIONE

3.1 Installazione

- 3.1.1 Il sistema antincendio deve essere progettato, installato, ispezionato, sottoposto a manutenzione e ricaricato in conformità al manuale di istruzioni approvato dal produttore.

3.2 Formazione

- 3.2.1 I dipendenti devono essere formati sulla sicurezza personale e sul funzionamento del sistema da distributori autorizzati ANSUL che hanno ricevuto un'adeguata formazione dal produttore.

Nota: i valori metrici convertiti contenuti in questo documento sono da considerarsi come semplice riferimento e non riflettono le misure effettive.

ANSUL, PIRANHA e i nomi di prodotti elencati in questo materiale sono marchi e/o marchi registrati. È rigorosamente vietato qualunque utilizzo non autorizzato.