



KITCHEN KNIGHT® II **MUTFAK DAVLUMBAZ** **SİSTEMLERİ**



GÜNÜMÜZDE MODERN TİCARİ MUTFAKLAR YÜKSEK YANGIN RİSKİ TAŞIMAKTADIR

Günümüz mutfak sistemleri, ortamda bulunan yanıcı yağlar ve yüksek miktarda ısı sebebiyle, sürekli olarak yangın riski barındırmaktadır. Havalandırma sisteminin çalışmasıyla ortamdan uzaklaştırılan buharın içerdiği yağ, davlumbazda, filtrede ve havalandırma kanallarında birikir. Elektrik ve gaz hatları bölgenin yangın riskini artırır ve yangın durumunda bu hatların kesilmesi gerekir. Kitchen Knight® II sistemi, tüm farklı risk alanlarını korur ve tüm yan fonksiyonları yerine getirir.

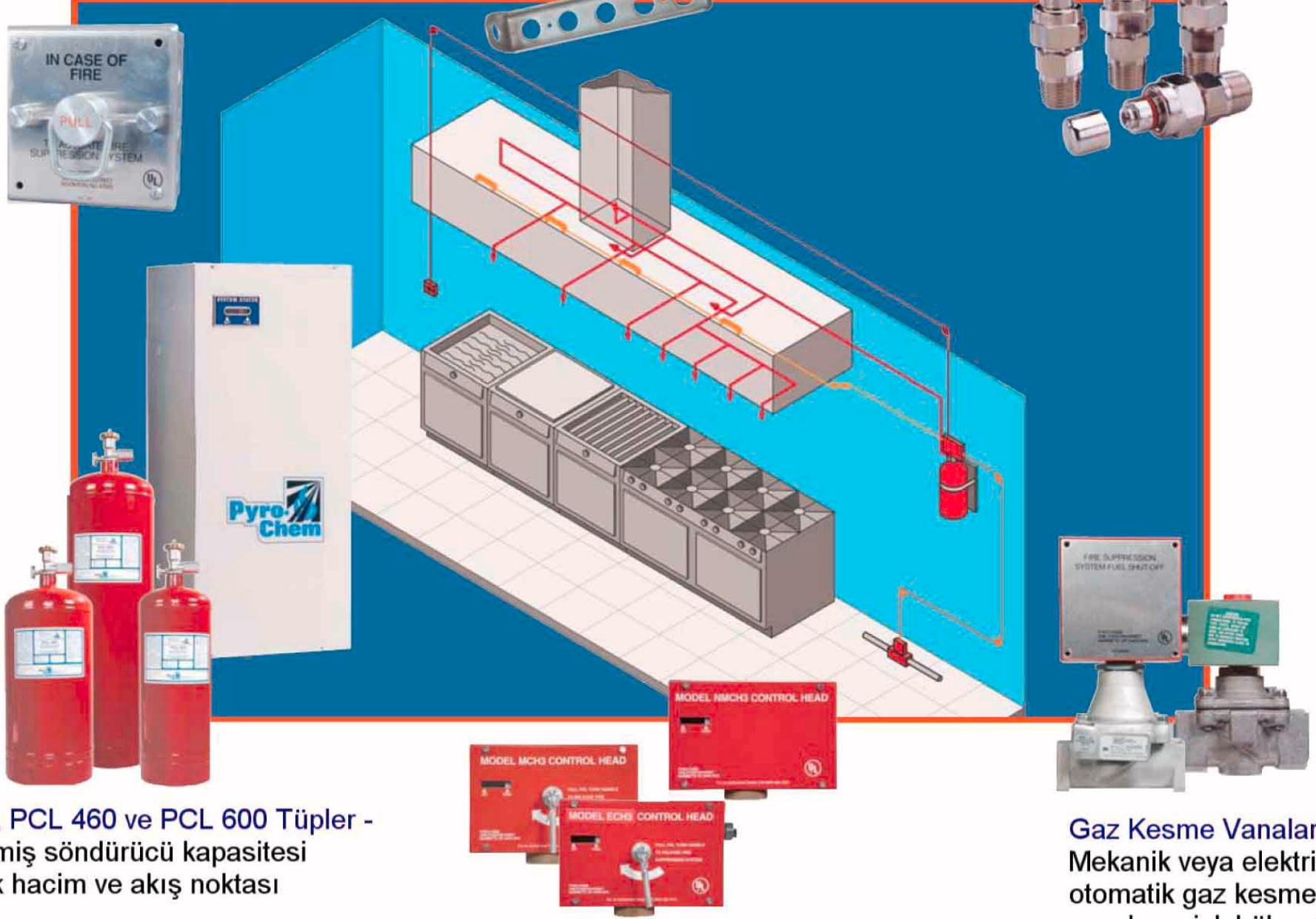
Kitchen Knight® II sistemleri uygun maliyetli yangın güvenlik bileşenlerinden oluşan toplam bir sistem sunmaktadır

- ▶ Otomatik algılama ve aktivasyon kontrolleri ile 24 saat koruma sağlanır
- ▶ Sisteme özel manuel aktivasyon sistemi ile, yangının tespitiyle birlikte sistem aktive edilebilir.
- ▶ Sektördeki en etkili söndürücü madde. Yüksek pH'lı formül sayesinde yangın hızla söndürülür ve tekrar alev alması engellenir.
- ▶ Basınçlı çelik tüpler, yangın durumunda söndürücüyü boşaltmak için her an hazırdır.
- ▶ Söndürücü madde tüpündeki basınç göstergesi, sistem durumunun görsel olarak takibine olanak verir.
- ▶ Monte edilmiş ve %100 test edilmiş bir kontrol başlığı, giriş ve çıkış fonksiyonlarının güvenli bir şekilde çalışmasını sağlar.
- ▶ Esnek borulama konfigürasyonu sayesinde, mutfağınızın iş akışını engellemeyecek şekilde kurulumu yapılabilir.
- ▶ Koruyucu krom nozul kapakları, kirlenmeye, söndürücü maddenin düzgün boşalmasını engelleyecek yağ tıkanmalarına karşı nozulu korur. Söndürücü maddenin boşalmasından önce nozul kapakları çıkar ve akışa engel olmaz.
- ▶ Kitchen Knight® II sistemi, ihtiyaçlarınıza cevap verecek şekilde çeşitli boyutlarda sunulmaktadır. Sistemin dizaynında, mutfakta yapılacak olası değişiklikler ve genişlemeler dikkate alınmaktadır.
- ▶ Pyro-Chem Kitchen Knight® II mutfak davlumbaz sistemlerinin dizaynı, kurulumu ve bakımı, Pyro-Chem tarafından eğitilmiş ve sertifikalandırılmış teknik kadromuz tarafından yapılmaktadır.

Manuel Aktivasyon Butonu -
Tehlikeli bölgeye güvenli bir uzaklıktan manuel aktivasyon imkanı verir.

Algılama Elemanları -
Değişik sıcaklık seçenekleri ile sisteminize en uygun algılama sağlanır.

Krom Nozullar ve Başlıklar -
Mutfağınızın dizaynına uygun nozullar ve başlıklar.



PCL 300, PCL 460 ve PCL 600 Tüpler -
Yükseltilmiş söndürücü kapasitesi
Daha çok hacim ve akış noktası

Kontrol Başlıkları -
Kolay montaj. Algılama elemanları veya manuel aktivasyon butonu ile sistem aktivasyonu.

Gaz Kesme Vanaları -
Mekanik veya elektrikli otomatik gaz kesme vanaları, risk bölgesine giden gazı keser.

Onaylar

- ▶ UL 300 - Fire Extinguishing Systems for Protection of Restaurant Cooking Areas
- ▶ NFPA 17A - Wet Chemical Extinguishing Systems
- ▶ NFPA 96 - Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations
- ▶ MEA - 91-99-E, VOL. II
- ▶ CE - Compliant