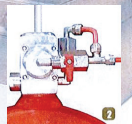
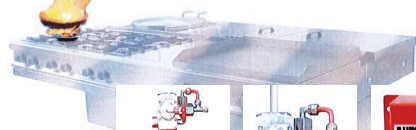
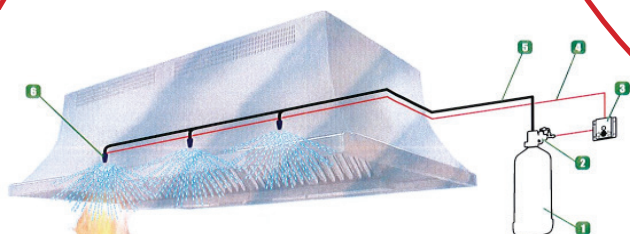


## Système d'extinction pour cuisines

### DESCRIPTION



- Cylindre 9L ou 25L
- Démarrage manuel avec bouton pression
  1. Cylindre 9L/25L avec agent extincteur classe F pour feux de cuisines
  2. Vanne du Firetube
  3. Bouton d'urgence manuel
  4. Câble Firetube 141°C
  5. Tuyauterie en acier inoxydable
  6. Diffuseur

### APPLICATION

En cas de feu, la rupture du câble thermo sensible abaisse la pression dans le cylindre, ce qui provoque l'ouverture de la vanne de la bouteille et libère l'agent extincteur. L'agent extincteur est appliqué sur les points critiques de la hotte grâce aux diffuseurs spéciaux judicieusement répartis.

### AVANTAGES

- Démarrage automatique et/ou manuel.
- Installation et maintenance facile
- Pas de besoin en alimentation électrique
- Détection rapide dans toute la hotte.
- Extinction dessous et autour de la hotte
- Facile à installer dans la hotte
- Sensible à la chaleur et aux flammes
- Longue durée de vie

### CARACTÉRISTIQUES

- Extinction automatique
- Pas de pression dans la tuyauterie
- Agent extincteur certifié classe F (feux d'huiles / graisses)
- Pas de toxicité alimentaire
- Marquage CE 2014/68/UE
- Température de rupture de câble 141°C

