

حماية المطاعم ومرافق الضيافة من الحرائق

توفر منتجات ANSUL® حماية أكثر

المقاهي والكافيتريات. محلات الوجبات الجاهزة والمطاعم. سلاسل الوجبات السريعة وقاعات الطعام. توفر أنظمة ANSUL لإخماد الحرائق وأجهزة الإطفاء المحمولة الحماية للمزيد من أنواع معدات الطهي ولعدد أكبر من العملاء أكثر من أي علامة تجارية أخرى. إن شغفنا للحماية هو ما يغذي ابتكار المنتجات وطرق التطبيق لحماية موظفيك وعملائك ووسائل كسب الرزق.



الحلول الشاملة



كافح النيران باستخدام الخليط الحصري لإخماد الحريق

يستخدم نظام إخماد الحريق ANSUL PIRANHA أفضل خصائص مكافحة الحريق ذات العاملين. حيث يهاجم النظام النيران باستخدام ضربة قاضية بقدرات مواد إخماد النيران السائلة PRX. يليها تدفق المياه التي تعمل على تبريد وسائل الطهي بسرعة وكذلك المساعدة في منع إعادة نشوب الحريق. هذا النظام الأوتوماتيكي المصمم مسبقاً بشكل هندسي لاكتشاف الحرائق وإخمادها في مختلف أنواع أجهزة الطهي والتهوية مثل المقالي وصواني الخبز والمواقد العلوية والشوايات وشواريات الفحم والمقالي والأغطية والشفاطات وأجهزة التهوية والمرشحات وأجهزة إزالة الشحوم.

إطفاء حرائق المطابخ بسرعة

يتضمن نظام ANSUL R-102 تصميمًا مرناً مع مواد إخماد النيران السائلة ANSULEX ذات الرقم الهيدروجيني المنخفض والفعالة للغاية للقضاء بسرعة على أسنة اللهب وتبريد الأسطح الساخنة وتوفير غطاء قوي وآمن من الأبخرة. ومن خلال خيارات تصميم الأجهزة المحددة والمتداخلة، تم تصميم نظام R-102 لاكتشاف الحرائق وإخمادها في أنواع مختلفة من معدات الطهي والتهوية مثل المقالي وصواني الخبز والمواقد العلوية والشوايات وشواريات الفحم والمقالي والأغطية والقنوات وأجهزة التهوية والمرشحات وأجهزة إزالة الشحوم.

قم بحماية موظفيك وعملائك ومصدر رزقك

حماية إضافية من حرائق المطابخ

توفر طفاية الحريق ذات العامل السائل من الفئة F (الأوروبية) نسخة احتياطية موثوقة ومتفوقة لنظام إخماد الحريق الأوتوماتيكي. تم تصميم هذه الطفاية لحماية معدات الطهي التجارية باستخدام عامل إطفاء حريق ذي رقم هيدروجيني منخفض والذي يوفر إخمادًا سريعًا للحرائق وتأمينًا للوقود الساخن مثل الزيوت النباتية القابلة للاحتراق أو الدهون الحيوانية.



مكافحة بعض من أصعب الحرائق

تم تصنيف طفاية الحريق K-GUARD لحرائق (المطبخ) من الفئة K، وقد تم تصميمها لمكافحة بعض من أقوى الحرائق — الشحوم الساخنة وزيت الطهي والنيون المصاحبة لاحتراق الدهون في مطابخ المطاعم والمتاجر العمومية والمقاصف المدرسية والعديد من المرافق الأخرى. تحتوي طفايات K-GUARD على مواد إخماد النيون السائلة ANSULEX ذات الرقم الهيدروجيني المنخفض الذي يقضي على ألسنة اللهب، ويشكل غطاءً آمنًا للأبخرة، وتوفر تأثير التبريد الذي يساعد على إخماد الحريق وتأمين مواد الطهي الساخنة.



الحماية من الحرائق في أي مكان تحتاج إليه

تعمل طفايات الحريق الكيميائية الجافة SENTRY على تجهيز موظفي خدمات تقديم الطعام للاستجابة في الدقائق الأولى الحرجة من اندلاع الحريق. تم تصميم طفايات الحريق SENTRY الكيميائية الجافة، التي يمكن العثور عليها في أي مكان تقريبًا والضرورية للأغراض العامة، للحماية من المخاطر العادية والخفيفة التي قد توجد خارج المطبخ، مثل مناطق تناول الطعام والأروقة والردهات وغيرها.



الحل النهائي لإخماد الحرائق

تعد علامة ANSUL التجارية مجموعة كاملة من حلول الحماية من الحريق عالية الجودة - بدءًا من أنظمة الكشف والإخماد التلقائي وأنظمة الإخماد إلى مجموعة متكاملة من أجهزة إطفاء الحريق ذات العجلات والمحمولة باليد وغيرها. بالإضافة إلى ذلك، توفر شبكتنا الواسعة من موزعي ANSUL المعتمدين؛ مهنيين مدربين في المصنع لخدمة عملائنا في أي مكان في العالم.

الشغف بالحماية

دعم مخصص للعملاء، محفظة منتجات واسعة النطاق، التميز الهندسي، علامات تجارية موثوق بها ومجربة. تقدم Johnson Controls كل هذه السمات، بالإضافة إلى الشغف بالحماية. وهذا ما يدفعنا إلى توليد حلول للمساعدة في حماية الأمور الأكثر أهمية - الأفراد والممتلكات وأعمالك التجارية.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة www.ansul.com أو متابعتنا على Twitter @ansulfire.