



# HVA DU BØR VITE OM DEN NYE EN 16282-7 STANDARDEN FOR BRANNBESKYTTELSE AV STORKJØKKEN

Den nye tekniske standarden hjelper til med å harmonisere lovgivning i hele bransjen ved å skape konsekvente fareklassifiseringer, ytelsestester og retningslinjer for service og vedlikehold. Standarden beveger restaurantbransjen mot mer effektiv kommersiell brannbeskyttelse, noe som hjelper til med å bedre ivareta verdifulle mennesker, eiendommer og virksomheter.



Les under for å lære om hvordan ANSUL brannslukkesystemer for storkjøkken adresserer de seks viktigste og kritiske hensyn reist av EN 16282-7

## #1

### Ytelsesbasert branntesting med tydelige testprotokoller

ANSUL brannslukkesystemer for storkjøkken er tredjepart testet, sertifisert til UL 300 og LPCB LPS1223 samt VdS godkjent. Strengere testprotokoller slik som UL 300 inkluderer branntester med to-minutters forbrenning samt spruteprøve, i motsetning til mildere tester som bruker ett minutt eller ingen spesifikk forbrenning



## #2

### Installert av sertifiserte serviceteknikere

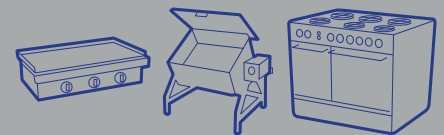
Hver tekniker har et ANSUL-identifikasjonskort som bevis på at de har fullført den nødvendige opplæringen og sertifiseringen for design, installasjon, idriftsettelse, refylling, service og vedlikehold av ANSUL brannslukkesystemer, samt en loggbok for service historikk (hvis tilgjengelig)



## #3

### Vurdér risikoen for alt kjøkkenutstyr og alle brannscenarier

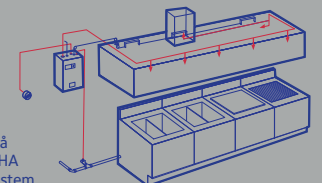
ANSUL produkttesting dekker det meste av fettdampproduserende utstyr samt avtrekkshetter og -kanaler



## #4

### Hvis én utrustning under en kjøkkenhette er beskyttet, skal alle apparater identifisert som en fare under samme hette beskyttes

ANSUL-løsninger beskytter flere farer ved dedikert og overlappende systemdesign

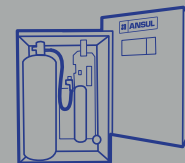


Et eksempel på ANSUL PIRANHA brannslukkesystem

## #5

### Synlig identifikasjon som viser at utstyret oppfyller standarden

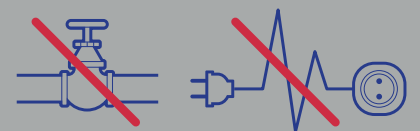
Å finne en ANSUL-logo er en enkel måte å bekrefte EN 16282-7 samsvar, fordi R-102 og PIRANHA systemene oppfyller alle kravene



## #6

### Andre viktige hensyn

Slokkeystemene skal ha automatisk avstenging av gass- eller strømforsyning, pålitelig deteksjon egnet for matserveringsbransjen og en loggbok til å spore service og vedlikehold



Finn ut mer om hvordan ANSUL brannslukkesystemer for storkjøkken er i samsvar med den nye tekniske EN standarden.

[www.ansul.com](http://www.ansul.com)



¹NFU Mutual survey, februar 2014.

© 2018 Johnson Controls. Alle rettigheter forbeholdt. F-2018008-00\_NO

