

MUTFAK YANGIN GÜVENLİĞİYLE ALAKALI YENİ EN 16282-7 STANDARDI HAKKINDA BİLİNMESİ GEREKENLER

Bu yeni teknik standart doğru tehlike sınıflamaları, performans muayeneleri ve bakım yönergeleri oluşturarak sektör/endüstri genelinde mevzuat uyumunun sağlanmasına yardımcıdır. Standart lokantacılık sektörünü daha etkili ticari mutfak yangın güvenliğine ileterek meslek erbabının paha biçilmez can, mal ve faaliyet kayıplarına karşı daha iyi korunmasına katkıda bulunmaktadır.



ANSUL® Restaurant Yangın Söndürme Sistemlerinin EN16282-7'nin ortaya koyduğu altı temel hayati sorunu nasıl ele aldığını öğrenmek için okuyun

#1

Test protokolleri performansa dayalı yangın testleri

ANSUL Restaurant Sistemleri üçüncü taraflarca denenmiş, UL 300'e uygunluğu belgelenmiş, LPCB LPS1223 ve VdS onaylı ürünlerdir. UL 300 gibi daha ağır test protokolleri, bir dakika ön yakma içeren veya içermeyen daha toleranslı protokollere göre iki dakika ön yakma ve yangın sıçrama deneyi öngörmektedir



#2

Belgeli teknik servis elemanlarınca kurulur

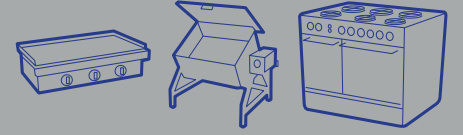
Her tekniker, ANSUL Lokanta Sistemlerinin tasarım, montaj, devreye alma, şarj dolum, bakım ve ikmal faaliyetlerini yürütmek için gerekli eğitimden geçip belgelendirildiğini gösterir bir ANSUL kimlik kartı ile (durum gerektiriyorsa) bir hizmet sicil defteri taşır



#3

Tüm mutfak ekipmanı ve yangın senaryolarının arz ettiği riskler düşünülür

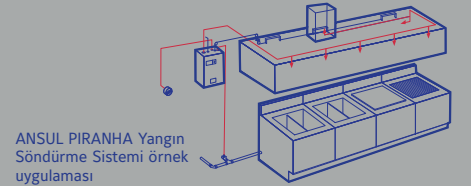
ANSUL ürün muayeneleri en çok yağ buharı üreten teçhizat tiplerini, davlumbaz ve baca kanalları ile birlikte kapsar



#4

Davlumbaz altında bir teçhizat korunuyorsa, bu davlumbazın altındaki tehdit olarak tanımlanmış tüm cihazların korunması gereklidir

ANSUL çözümleri teçhizata özgü ve örtüşen sistem tasarımları ile çeşitli risk ve tehlikelere karşı koruma sağlar

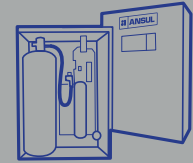


ANSUL PIRANHA Yangın Söndürme Sistemi örnek uygulaması

#5

Ekipman standart uyumluluğunun gözle tespiti

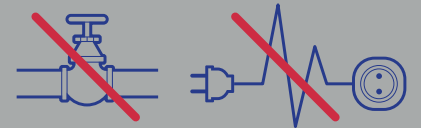
EN 16282-7 uyumluluğunun en kolay tespit yollarından biri ANSUL logosu aramaktır çünkü R-102 ve PIRANHA Sistemleri tüm gerekleri karşılar



#6

Diğer önemli konular

Sistemler otomatik yakıt veya elektrik kesmeli, yiyecek servis sektörüne uygun güvenilir algılı olmalı ve servis ve bakımlarına ilişkin müdahaleleri takip için kayıt defterleri bulunmalıdır



ANSUL Restaurant Yangın Söndürme Sistemlerinin yeni EN teknik standardına ne ölçüde uyduğunu öğrenmek için:

www.ansul.com

