



FAYERE



SISTEMA TRIPLESTAR

PARA COCINAS COMERCIALES

UN SISTEMA COMPLETO DE DETECCIÓN Y EXTINCIÓN PREDISEÑADO PARA COCINAS COMERCIALES



Instalación fácil y sencilla



Extinción rápida y eficaz



Gran fiabilidad: sin necesidad de electricidad ni piezas móviles.



Reduce incluso los riesgos de incendio más críticos en la cocina



MINIMIZACIÓN DE LOS PRINCIPALES INCENDIOS EN COCINAS



Grasas inflamables y llamas desnudas en zonas de cocina



Lesiones a personas y daños en equipos y zonas de cocina colindantes.



Interrupción de las operaciones



Pérdida de confianza de los clientes



ESPECIFICACIONES



Certificado LPCB, aprobado para Sistemas Fijos de Extinción de Incendios en Equipamiento para Cocinas. La calidad, la seguridad y el rendimiento probado de acuerdo a LPS 1223, Edición 2.3.



El sistema de extinción de incendios utiliza un agente extintor Clase F propulsado por nitrógeno, con un volumen de 9 litros. Los tubos y el cilindro operan a una presión de 16 bares, y los tubos de detección rompen a 175 °C. El cilindro tiene un volumen de 12 litros y pesa 13 kg cuando está lleno. El sistema funciona en un rango de temperatura de -20 °C a +60 °C.



TODO LO QUE NECESITAS EN UNA SOLA CAJA



*Opcionales



SISTEMAS DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS DE COCINAS FLEXIBLES Y FÁCILES DE INSTALAR



Diferentes tamaños de cilindro para cocinas comerciales pequeñas, medianas y grandes



Solo un tipo de difusor para todas las aplicaciones de cocina



Diseño compacto y atractivo del actuador manual



Exclusivo tubo sensor diseñado específicamente para soportar condiciones de calor y grasa

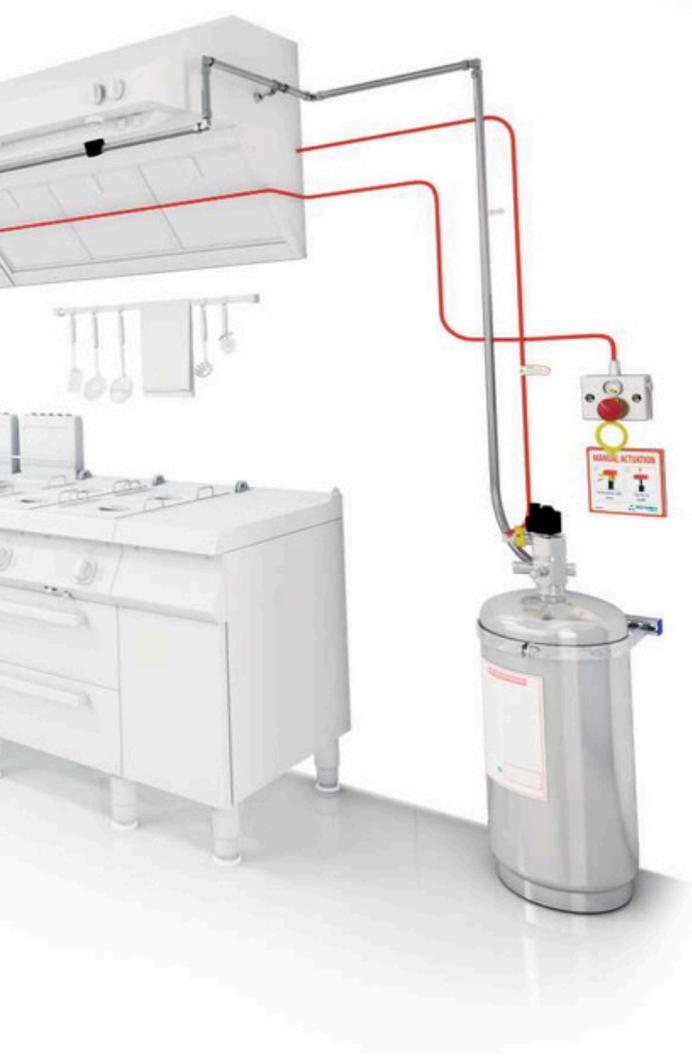


VENTAJAS DEL TRIPLESTAR

Los sistemas **FireDETEC®** de Rotarex funcionan con un tubo de detección lineal continuo patentado que detecta de forma fiable y acciona la liberación del agente extintor a través de un sistema neumático. Esta solución es más flexible, compacta y accesible que otros sistemas de tipo mecánico o electrónico.



VENTAJAS DEL TRIPLESTAR



- Instalación rápida y sencilla
- Respuesta al calor
- Detección precoz de incendios
- Extinción instantánea
- Minimización de daños y tiempo inactivo



VENTAJAS DEL TRIPLESTAR



Protección efectiva para campanas y zonas de cocina: un cilindro de 9L protege hasta 2 zonas, uno de 16L hasta 5 zonas, y uno de 25L hasta 8 zonas.



Adecuado para cocinas comerciales de todos los tamaños



La detección lineal proporciona una cobertura de detección más amplia



Opción de detección neumática y/o electromagnética



Conexión fácil a sistemas de detección eléctrica existentes mediante Plug and Play





FAYERE

© 2024 Fayere. Todos los derechos reservados.