

Världens ledande släcksystem för restaurang och storkök

Fritös, stekbord, grill, spis med höga temperaturer gör restaurangkök till en högriskmiljö för brand. **ANSUL R-102** är marknadens bäst beprövade kökssläckssystem som stoppar branden på några sekunder – långt innan räddningstjänsten hunnit larmats!

Som **Certifierad Anläggarfirma SBF 508** och officiell partner till **ANSUL** projekterar och installerar **FirePress** skräddarsydda släcksystem över hela landet

Varför behöver ditt kök ett ANSUL-system?

- **Försäkringskrav:** De flesta försäkringsbolag kräver ett godkänt kökssläcksystem i storkök för att försäkringarna ska gälla fullt ut.
- **Skyddar liv och fastighet:** En fettbrand i en imkanal kan snabbt orsaka en totalbrand. Systemet begränsar skadan till ett minimum
- **Undvik kostsamma driftstopp:** Istället för veckor av sanering och renovering efter en brand kan du oftast öppna köket igen kort efter enkel sanering



FirePress Certifieringar – Din Trygghet – Rikstäckande

Att anlita oss innebär att du arbetar med högsta tänkbara branschkompetens:

- **Certifierad Anläggarfirma:** Vi uppfyller Svenska Brandskyddsföreningens strikta krav på kvalitet, organisation och kompetens för kökssläcksystem, SBF508
- **ANSUL-certifierade tekniker:** Vår personal är utbildade direkt av tillverkaren och har exklusiv tillgång till originaldelar (t.ex. Ansulex släckvätska och rätt smältlänkar)
- **Medlem i Installatörsföretagen:** En garanti för hög kvalitet, trygga kollektivavtalade villkor och arbeten utförda fackmannamässiga med garanti
- **Nyckelfärdig lösning:** Vi sköter allt från riskfokuserad projektering till fysisk installation, driftsättning och intyg till kravställare.
- **Rikstäckande leverans:** Vi utför nyinstallationer över hela Sverige. Oavsett var din verksamhet ligger har vi kapacitet att hjälpa dig – Alltid med fasta priser!

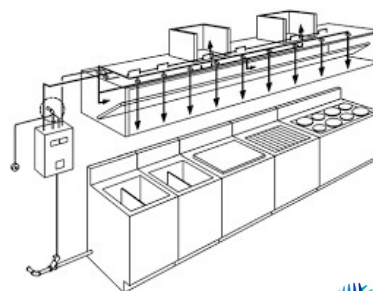
Fördelar med ANSUL R-102

- **Anpassad design:** Systemet kan byggas som *applikationsspecifikt* (riktat mot exakta maskiner) eller med *överlappande skydd* vilket ger full flexibilitet om du flyttar om dina köksmaskiner
- **Skonsam släckvätska:** Ansulex har ett lågt pH-värde. Det skadar inte den rostfria köksinredningen och tvättas enkelt bort med varmt vatten och tvål efter en släckning.
- **Global standard:** Systemet är UL-listat och godkänt enligt de strängaste internationella och nationella brandskyddskraven, SBF508

Hur fungerar ANSUL R-102?

Systemet fungerar helt mekaniskt och är aktivt dygnet runt – även om strömmen skulle brytas.

1. **Detektering:** Särskilda smältlänkar monteras i fläktkåpan. Om temperaturen blir för hög smälter länken och utlöser systemet automatiskt.
2. **Aktivering:** Drivgasen trycker ut den specialiserade släckvätskan Ansulex genom rörsystemet.
3. **Släckning:** Vätskan sprayas i en fin dimma över köksutrustningen och ventilationen. Den kväver lågorna, kyller ner ytorna och bildar en skumskorpa som förhindrar återtändning.
4. **Manuell aktivering:** Personal kan aktivera systemet direkt via en manuell aktivering placerad vid nödutgång



Johnson
Controls

Fri projektering

Vi skräddarsyr rördragning och munstycksplacering helt utifrån ditt specifika kök. Vi anpassar alltid rörinstallation och munstyckesplacering efter dina specifika förutsättningar. **Det ska inte bara bli korrekt – Det ska bli snyggt också!**

Kontakta oss för en kostnadsfri rådgivning och offert

Vi hjälper dig hitta rätt brandskyddslösning för just ditt kök!

- **Telefon:** 08-7020115
- **E-post:** info@firepress.se
- **Webbplats:** firepress.se