



Durchlauf-Fritteusen | Extratiefe Fritteusen

Premium Küchenschutz



Made in Germany

firespy
kitchen



Aprovação de Sistema Vds S 613002



Besonders entworfen für kontinuierliche Fritteusen

Geringer Wartungsaufwand

Vollständig aus Edelstahl

Effektiv und robust

Feuerlöschanlagen





Brandgefahr in industriellen Fritteusengeräten

Im Herstellungsprozess werden große Mengen heißes Fett und Öls ständig verwendet. Selbst bei äußerster Vorsicht stellen diese Öle eine erhebliche Brandgefahr dar. Ein unbeachteter Fehler im Überhitzungsschutz kann leicht zu einem großen Brand führen.

VdS Zulassung S 613002



BRANDSCHUTZ FÜR
Großküchen
Restaurantküchen

Funktionsweise und Wirkungsweise einer kompakten Feinsprüh-Löschanlage

Im Brandfall werden die thermo-pneumatischen Auslöseelemente (keine Seilrollen oder Seilzüge) durch die ansteigende Temperatur automatisch aktiviert. Die Auslösetemperatur ist wähl- und kombinierbar (93° C bzw. 182° C). Die Auslösung des Systems bewirkt einen Druckanstieg in der Steuerleitung, der als Signal für den Löschvorgang dient.

Unser Brandbekämpfungssystem basiert auf dem Prinzip einer Feinsprüh-Löschanlage, die das spezielle Löschmittel mit eigens entwickelten Düsen in Form feinsten Tröpfchen versprüht.

Beim Löschvorgang wird die Oberfläche von Feststoffen und Speiseöl gründlich benetzt und imprägniert. Auf brennbarem, flüssigem Fett bildet sich ein Schutzfilm, der Brandflächen mit einer dauerhaften gasdichten Schicht überzieht.



- ✓ **drucklos im Ruhezustand**
- ✓ **keine Düsenkappen notwendig**
- ✓ **ultra-schnelle Branderkennung, ohne Seilrollen oder Seilzüge**
- ✓ **flexible Einbauposition für den Behälter wählbar** 
- ✓ **VdS-Systemzulassung (S 613002)**
- ✓ **10 Jahre kein Komponententausch**



1

Schutz der Dunstabzugshaube

Sireu- und Detektoren entlang der gesamten Struktur, um eine gleichmäßige Erkennung und Löschung zu gewährleisten.

2

Schutz der Abfallbehälter

Eine besonders problematische Bereich, der ebenfalls geschützt wird, um Erkennung und Löschung zu gewährleisten.

3

Schutz der Abgassysteme

Jeder Abgasauslass ist geschützt. Die patentierten Detektoren und Diffusoren gewährleisten, dass sie unter diesen widrigen Bedingungen funktionieren können.

4

Manuelle Aktivierung

Ohne elektrische Ausrüstung ist die manuelle Aktivierung eine einfache und effektive Vorrichtung, die im Brandfall leicht interpretiert und betätigt werden kann.





Einzigartige Vorteile, einzigartige Ausrüstung...

Feuerlöschmittelbehälter:

- Wartungsfrei und einfach zu reinigen
 - Keine Steuerschränke notwendig
 - Stehender oder liegender Einbau
(ggf. an der Rohdecke oder auf der Haube)
 - Keine Elektrizität erforderlich
 - Rostfreier Edelstahl
- 10L | 20L | 50L



Pneumatische manuelle Auslösung

- Keine Elektrizität erforderlich
- Robuste Ausführung
- Leichte Bedienung
- Gesicherter Zugriff



Was ist darunter?



SPY Thermo-pneumatic detection

SPY . Branderkennungselement

- Keine Fremdenergie notwendig
- Vollständig pneumatisch
- Thermische Detektion
- Ultra-schnell
- Rostfreier Edelstahl
- Keine Falschalarme oder Fehlauflösungen
- Verschiedene Auslösetemperaturen möglich (93° C | 182° C)



FM 11K NOZZLES

FOGMATIK . Feinsprüh-Düse

- Feinsprüh-Löschanlage
- Leicht zu reinigen
- Keine Düsenkappen
- Abstand der Düse zur Arbeitsfläche kann bis zu 1,83 m betragen
- ein Düsentyp für alle Anwendungen
- Komplett in Edelstahl



firespy
kitchen

Eindeutige Düse!

Einfache Reinigung

Ohne Deckel

Hitzebeständig

Integration in die Dunstabzugshaube selbst



Tel.: +49 (0) 451 399 61-10 | info@protecfire.de | www.protecfire.de



firespy
kitchen

Haltbarkeit und Robustheit

Vollständiges Edelmetallsystem praktisch ohne Wartung. Lebensdauer von 10 Jahren.

Sicherheit für die Mitarbeiter und die Einrichtungen

Flüssiges Löschmittel: Ungefährlich, ungiftig und biologisch abbaubar.

protecfire
Made in Germany

Tel.: +49 (0) 451 399 61-10 | info@protecfire.de | www.protecfire.de



Durchlauf-Fritteusen | Extratiefe Fritteusen



protecfire GmbH
Weidekamp 10
D-23558 Lübeck
Germany

Tel.: +49 (0) 451 399 61-10

Fax: +49 (0) 451 399 61-20

@: info@protecfire.de

www.protecfire.de

Authorized Distributor



Brochure Information / Warning!
Firespy Kitchen 16052024
All information is subject to change
without prior notice.
Information or images may be subject to
errors or to representations only.
All rights reserved.

art. DE_firespy-kuchen-V4-deep-fryers for Europe



www.protecfire.de

Automatic Fire Suppression Systems for Industrial and Restaurant Kitchens

