





## **Brandgefahr in industriellen Fritteusengeräten**

Im Herstellungsprozess werden große Mengen heißes Fett und Öl 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



Managementsysteme  
Errichtete Feuerlöschanlagen  
Produkte



BRANDSCHUTZ FÜR  
Großküchen  
Restaurantküchen

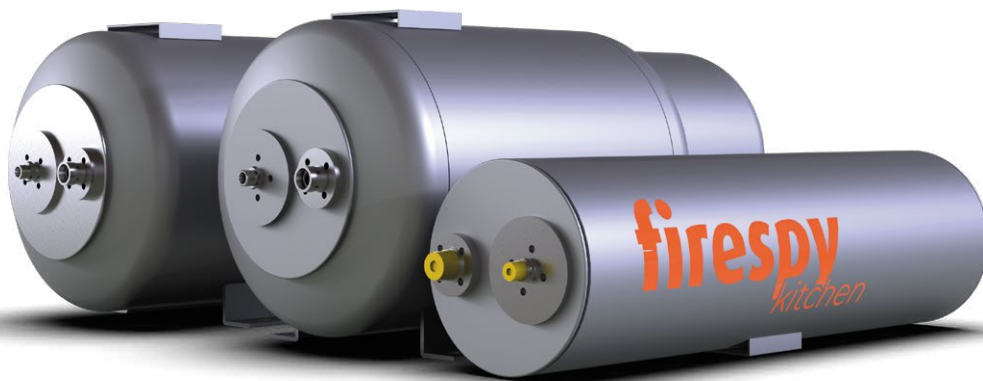
BRANDSCHUTZ FÜR  
Großküchen  
Restaurantküchen


## **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

Streu- 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...

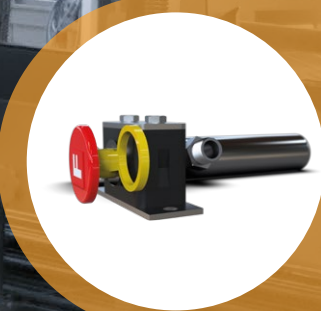
**Feuerlöschmittelbehälter:**

- 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



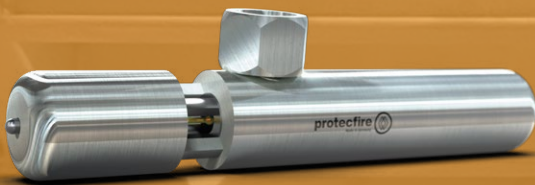
**Pneumatische manuelle Auslösung**

- 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](mailto:info@protecfire.de) | [www.protecfire.de](http://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: Ungiftig, ungiftig und biologisch abbaubar.*

**protecfire**   
Made in Germany

Tel.: +49 (0) 451 399 61-10 | [info@protecfire.de](mailto:info@protecfire.de) | [www.protecfire.de](http://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](mailto:info@protecfire.de)  
[www.protecfire.de](http://www.protecfire.de)

*Authorized Distributor*



Brochure Information / Warning!  
Firespy Kitchen 23042026  
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-23042026 for Europe



[www.protecfire.de](http://www.protecfire.de)

*Automatic Fire Suppression Systems for Industrial and Restaurant Kitchens*

