



**BLUS
DIRECT**

BLUS DIRECT | INOX **KEUKENBLUSSYSTEEM**

De sfeer in de professionele keuken is hectisch: hoge temperaturen, een bonnenautomaat die blijft printen, terwijl een team van koks werkt in de buurt van brandbare ingrediënten zoals vetten en oliën. Vlam in de pan is zo ontstaan en kan binnen korte tijd een hele keuken in brand zetten. Daarnaast worden er vaak grote hoeveelheden bakvloeistof of frituurolie opgeslagen in of nabij de keuken. Dit vormt een extra veiligheidsrisico.

De eigenaar van de keuken is samen met de chef-kok verantwoordelijk voor het beoordelen van de risico's en het treffen van de nodige maatregelen om keukenpersoneel en keukenapparatuur te beschermen tegen brand. U kunt deze risico's verkleinen door een automatische blusinstallatie in uw keuken te laten plaatsen.

INOX, het keukenblussysteem van **BLUS DIRECT**, beveiligt niet alleen de kooktoestellen, maar ook het afzuigkanaal en de afzuigkap. Daarmee voorkomt het dat brand overslaat naar andere delen van het restaurant of zich via het afzuigstelsel naar het dak verspreidt. In alle gevallen van brand beschermt **INOX** uw personeel en materieel, beperkt het de downtime en zorgt het ervoor dat uw keuken binnen korte tijd weer in bedrijf is.

Het **INOX** detectiesysteem biedt twee soorten detectie: elektrisch en pneumatisch. Op basis van het type keuken en keukenapparatuur kan **BLUS DIRECT** voor u vaststellen welke detectie het meest geschikt is.

Pneumatisch: deze detectie maakt gebruik van een detectieslang. Deze slang wordt verdeeld door de kap en het kanaal. Deze detectieslang is temperatuurgevoelig en fungeert als een continue lineaire thermische detector die scheurt bij 120 °C of 180 °C, afhankelijk van het te beveiligen gebied. Zodra deze detectieslang doorband, ontlad het blusmateriaal.

Elektrisch: deze optie bestaat uit een bedieningspaneel en thermische detectorkabels. De thermische lijnen detecteren een temperatuurbereik van 105 °C of 180 °C afhankelijk van het type gevaar. Een elektrische ontsteking bovenop de fles zal het systeem activeren. Functies van het bedieningspaneel bieden opties zoals meldingen op een telefoon of communicatie met het brandmeldsysteem van het gebouw.

We kijken graag samen naar de mogelijkheden om kookstijlen zoals wokken, maar ook flamberen in uw keuken mogelijk te houden. Een enkele, kortdurende steekvlam zal het systeem niet activeren.





BLUS DIRECT | INOX KEUKENBLUSSYTEEM

De cilinder wordt met droge stikstof op druk gebracht tot 18 bar (260psi). De klep wordt geopend door het pneumatische of elektrische detectiesysteem, waarna het blusmiddel wordt ontladen. In navolging van de **INOX** ontwerpindicaties zorgen we ervoor dat alle sproeiers (nozzles) tegelijkertijd worden geactiveerd, met de juiste hoeveelheid blusmiddel om herontsteking te voorkomen

Het blusmiddel dat wij toepassen is een nat chemisch blusmiddel op basis van kaliumzout. Dit is een met water mengbaar product, wat de reiniging na het blussen eenvoudig maakt en ervoor zorgt dat er geen chemische schoonmaak nodig is. Hierdoor kan uw bedrijf snel weer in productie zijn.

INOX blust door zuurstof en brandstof te scheiden en is een efficiënt blusmiddel voor klasse F- of K-branden. Het middel reageert met vet en vormt een schuimachtige substantie, gewoonlijk 'verzeping' genoemd, welke het vuur van zuurstof scheidt, de verbranding stopt en herontsteking voorkomt.

Het gebruik van hetzelfde type nozzle voor alle apparaten leidt tot verlies aan systeemeffectiviteit en efficiëntie, waardoor meer blusmiddel nodig is om de verschillen te compenseren. Het **INOX**-systeem is samengesteld uit verschillende nozzles, die zijn ontworpen en afgestemd op elk risico in de keuken. **INOX** beschikt over een set nozzles om het systeem aan te passen aan de vereisten van elk apparaat: uitblaashoek, middelstroom en positie zijn getest om maximale systeemprestaties te behalen.

INSTALLATIE

Een **INOX** systeem past in elke industriële keuken. Elk van de 5 cilindergroottes (9L, 12,7L, 18,7L, 25L en 37L volume) biedt bescherming in zowel kleine als grote professionele keukens met slechts één enkele cilinder. Installatie neemt doorgaans een dag in beslag en kan plaatsvinden in zowel een keuken in aanbouw als een keuken in werking. Verbeterde technologie vermindert de hoeveelheid benodigde apparatuur, wat de installatie eenvoudiger maakt en de kosten lager.



INOX FEITEN

- ✓ **INOX** is een investering die u hoopt nooit te hoeven gebruiken, maar wel een waardoor u de veiligheid van uw personeel en keuken kan garanderen.
- ✓ In geval van brand kunt u met een **INOX**-blussing snel weer aan het werk, zonder dat de keuken lang buiten gebruikt blijft. Over het algemeen kunt u de werkzaamheden na een schoonmaakronde weer hervatten.
- ✓ **INOX** beschermt niet alleen uw personeel en keukenapparatuur, maar ook de afzuigkap en het afzuigkanaal, en voorkomt dat brand zich verder verspreidt buiten de keuken.
- ✓ **INOX** heeft verschillende cilindermaten om het systeem aan te passen aan de behoeften van elke installatie. Door onze kennis en ervaring kunnen we in alle soorten keukens een passend systeem aanbieden.
- ✓ Het **INOX** pneumatisch systeem werkt volledig autonoom, er is geen stroomvoorziening nodig. Dit maakt niet alleen de installatie gemakkelijker maar ook de betrouwbaarheid van het systeem groter.
- ✓ Het **INOX** elektrisch systeem wordt alleen geactiveerd als er minimaal twee melders rook detecteren, waardoor ongewenste blussingen worden, door bijvoorbeeld een enkele steekvlam door flamberen of wokken voorkomen.