

Опис

Система протипожежного захисту FIRE KILL™, модель DFI-1, — це безпечна та надійна автономна система протипожежного захисту з автоматичним і ручним спрацюванням, призначена для захисту комерційних фритюрниць на приватних кухнях, ресторанах швидкого харчування. Системи поставляються повністю зібраними та готовими до встановлення.



Сертифікація

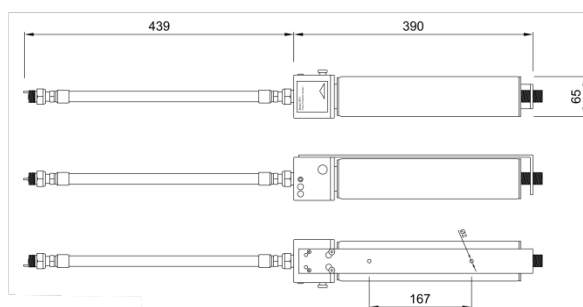
Система VID Fire-Kill Model DFI-1 разом з A500 Agent Cylinders пройшла схвалення відповідно до європейської норми: EN 3-7:2004 + A1:2007, клас 25F, засвідчене Det Norske Veritas (DNV) для фритюрниць до 25 л.



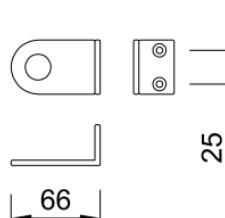
Технічні Характеристики

Основні характеристики	
Вага	1,35 кг
Потужність	12 VDC / 2 A
Розміри установки системи	
Висота над фритюрницею	600-1200мм
Орієнтація	Усі
Розміри фритюрниці	
Maximum Volume	25 l
Maximum Surface Area	578 мм x 289 мм
Заводські налаштування	
Температура попередження	70°C ± 5°C
Стандартне підвищення теплотворної здатності	0,25°C/s понад 3 точки вимірювання
Максимальна безпечна темп.	120°C
Пов'язані продукти	
230 VAC – 12 VDC converter available	

Виміри



Виміри скоби



Гасіння пожежі

У разі пожежі термодатчик автоматично визначить тепло. Коли температура досягне встановленої температури попередження 70°C, система перейде в режим попередження та почне відстежувати підвищення температури (ΔT). Далі система подасть сигнал перемикання реле (NO/NC), який можна використовувати для ввімкнення живлення фритюрниці. Якщо температура зростає дуже швидко або якщо температура досягає попередньо встановленого максимального значення температури 120°C, система автоматично активується та почне розприскувати речовину до гасіння з каністри системи на нагріту фритюрницю. Речовина швидко гасить вогонь і стежить, щоб він не спалахнув знову.

Після пожежі вся система повинна бути змінена.

Встановлення

Система поставляється в повністю зібраному вигляді, що істотно спрощує монтаж системи.

1. Система моделі DFI-1 повинна бути встановлена на задній стінці або в ковпаку, а блок гнучкої насадки повинен бути спрямований на басейн фритюрниці. Систему можна розташувати в будь-якому напрямку. Насадку слід розташовувати на висоті від 600 мм до 1200 мм над басейном для смаження та спрямовувати до центру басейну.

2. Провід перемикача реле повинен бути підключений до джерела живлення або газового клапана, підключеного до фритюрниці.

3. До системи необхідно підключити 12 В постійного струму (блок живлення постачається разом із системою)

Увага: Шланг ні в якому разі не можна демонтувати з системи.

Сервіс та обслуговування

Блок живлення та керування:

Термін служби блоку живлення та запуску становить лише шість років, якщо його не перевірить і не перевірить обслуговуючий персонал, уповноважений виробником, тоді як каністру із агентом слід міняти кожні два роки. На каністрах нанесені дати виробництва та терміни придатності.

Насадка:

Щоб не пошкодити сопло та термодатчик, чистіть сопло м'якою щіткою з м'яким милом.

Зовнішнє обладнання:

Будь-яке зовнішнє обладнання, підключене до моделі DFI-1, слід перевіряти та тестувати через регулярні проміжки часу.

Обережно

Систему слід чистити лише сухою тканиною, щоб запобігти пошкодженню блоку живлення та керування.

Contact

Щоб отримати додаткову інформацію про продукти FIRE KILL™, зв'яжіться з нашим відділом продажів за адресою Sales@vidfirekill.com

VID Fire-Kill APS is not responsible for any errors or omissions, or for the results obtained from the use of this information. All information in this document is provided "as is", with no guarantee of completeness, accuracy, functionality, timeliness or of the results obtained from the use of this information.