

Cena: 178,35 zł



Gaśnica została zaprojektowana specjalnie dla zabezpieczania pomieszczeń gastronomicznych i kuchni oraz innych miejsc, w których istnieje ryzyko wystąpienia pożarów olejów i tłuszczów jadalnych. Jest ona skuteczna i łatwa w obsłudze. Jej działanie polega na wytworzeniu warstwy izolacyjnej środka gaśniczego, która uniemożliwia wystąpienie samozapłonu. Istnieje możliwość czasowego przerwania gaszenia dzięki specjalnej konstrukcji zaworu. Zawór odcinający za wskaźnikiem ciśnienia umożliwia kontrolę gaśnicy. Zbiornik gaśnicy jest pokryty farbą poliestrową, która jest odporna na promienie UV. Wnętrze zbiornika jest zabezpieczone powłoką antykorozyjną.

Gaśnicę można wielokrotnie napełniać.

Dane techniczne:

Skuteczność gaszenia: 8A 55B 40C

Masa środka gaśniczego: 2 l

Czynnik roboczy: N2

Czas działania: min. 12 s

Ciśnienie próbne: 27 bar

Ciśnienie robocze: 15 bar

Zakres temperatur stosowania: +5 °C / +60 °C

Masa całkowita: ~4,1 kg

Maks. napięcie gaszonego urządzenia: 1000 V

Całkowita wysokość: 368 mm

Średnica zbiornika: 110 mm

Zgodna z wymaganiami rynku krajowego oraz unijnego. Spełnia normy europejskiej EN3, Dyrektywy Bezpieczeństwa PED 2014/68/UE, a także certyfikowanego systemu jakości ISO 9001.

