

Nasslöscher FEBRAMAX
Extincteur mouillant FEBRAMAX

Der Spezialist: Fettbrand-Feuerlöscher für Sicherheit im Küchenbetrieb

Le spécialiste: extincteur contre feux de graisses et d'huiles assurant la sécurité en cuisine



Sicher durch Funktion

- ✓ Nasslöschsystem aus wässriger Lösung und hochwirksamen Additiven
- ✓ Hochwirksam bei Fettbränden durch die Kombination aus Kühleffekt und Sperschichteffekt
- ✓ Extrem hohe Sicherheit gegen Rückzündungen
- ✓ Leichte Handhabung durch sichere 1-Griff-Bedienung
- ✓ Hygienisch unbedenklich durch hohen Reinheitsgrad des Löschmittels
- ✓ Unbedenklich für Mensch, Tier und Umwelt

Simple-facile

- ✓ Système d'extinction mouillant à base d'une solution aqueuse et d'additifs très efficaces
- ✓ Très efficace en cas de feu de graisses par la combinaison de l'effet refroidissant et de l'effet couche d'arrêt.
- ✓ Très haute sûreté contre la réinflammation
- ✓ Maniement facile en raison de l'emploi d'une seule poignée.
- ✓ Irréprochable du point de vue hygiène grâce à un degré de propreté élevé du produit d'extinction.
- ✓ Sans danger pour l'homme, l'animal et l'environnement.

Nasslöscher FEBRAMAX
Extincteur mouillant FEBRAMAX



Beschreibung

MINIMAX-Handfeuerlöscher mit dem speziell entwickelten Löschmittel FEBRAMAX sind besonders geeignet zum Löschen von Fettbränden in Friteusen oder Fettbackgeräten. Gegen Brände der Brandklasse A ist der Löscher ebenfalls geeignet.

Stahlblechbehälter mit dauerhafter Kunststoff-Beschichtung, Aufladegerät mit innenliegender Hochdruckstahlflasche, korrosionsbeständige Druckhebelarmatur aus Messing, komplettes Gerät inkl. Wandhalter. Durch die VKF zertifiziert und durch die kantonalen Brandschutzbehörden zugelassen.

Nach dem Löscheinsatz

müssen die Feuerlöscher unverzüglich gefüllt und wieder betriebsbereit gemacht werden.

Sämtliche Prüf- und Fülldienste übernimmt Ihre Minimax-Servicestation in Ihrer Nähe.

Wirkungsweise

Bei Speiseöl- und Fettbränden löscht FEBRAMAX durch Verseifung der brennenden Flüssigkeit. Hierdurch bildet sich eine Sperrschicht über dem Öl oder Fett und der Zutritt von Sauerstoff wird unterbunden. Gleichzeitig kühlt das Löschmittel das Speiseöl oder Fett unter die Selbstentzündungstemperatur herunter und verhindert somit ein erneutes Aufflammen des Brandes.

Fettbrand-Feuerlöscher sind die ideale Lösung für Gaststätten, Hotels, Bäckereien, Imbisse, Grossküchen sowie für alle privaten Küchen.

Description

Les extincteurs portatifs MINIMAX avec le produit FEBRAMAX sont spécialement destinés à l'extinction des feux de graisse ou d'huile alimentaire dans les friteuses et autres machines de cuisine à graisse. Ce produit d'extinction permet aussi de lutter contre les feux de la classe d'incendie A.

Récipient en tôle d'acier à revêtement synthétique robuste, armature en laiton composée d'une poignée qui permet de réguler ou d'interrompre la projection du produit d'extinction. Bouteille sous haute pression à l'intérieur. Appareil complet avec support.

Certifié par l'AEAI et reconnu par les autorités cantonales de protection incendie.

Après l'utilisation

Les extincteurs doivent immédiatement être remplis et remis en état de marche.

L'agence MINIMAX de votre région se charge d'exécuter tous les travaux de contrôle et de remplissage.

Fonctionnement

FEBRAMAX éteint les feux de graisse ou d'huile alimentaire par saponification du liquide inflammé. Une couche d'arrêt se forme au-dessus de l'huile ou de la graisse et coupe l'approvisionnement du feu en oxygène. Simultanément, le produit d'extinction réduit la température de l'huile alimentaire ou de la graisse au-dessous de la température d'inflammation spontanée et empêche de ce fait une reprise du feu.

Les extincteurs contre les feux de graisse et d'huile alimentaire constituent des solutions idéales de prévention contre un incendie dans les restaurants, hôtels, boulangeries, cuisines industrielles et privées.

- 1 Behälter
- 2 Bedienungshebel
- 3 Sicherung
- 4 Schlauch
- 5 Löschdüse

- 1 Récipient
- 2 Poignée de fonctionnement
- 3 Sécurité
- 4 Tuyau
- 5 Buse

Typ Type	Inhalt Contenu Liter Litres	Spritzdauer Durée d'utilisation Sekunden Secondes	Spritzweite Distance de jet Meter Mètres	Funktionsbereich Plage de fonctionnement 0 °C bis / à +60 °C	Leistungsklasse Classe d'efficacité		Masse in mm Dimensions en mm		Gewicht Poids
					A	Speisefett und -öl Graisse et huile	Höhe Hauteur	Ø	
FEBRAMAX 6	6	20	4		8	●	550	160	13 kg
FEBRAMAX 9	9	34	4		13	●	550	190	17 kg