



TECHNISCH DOSSIER

**AUTOMATISCHE BRANDBEVEILIGING
DOOR MIDDEL VAN**

WATER + AFFF 6%

SICLAUTEX

1. Algemeen

Elk jaar ontstaan talrijke frituurbranden in restaurant- ; school- en gemeenschapskeukens. Verwaarlozing of een geblokkeerde thermostaat leiden tot overhitting van het vet met zelfontbranding als gevolg. De vlammen slaan dan snel over op de filters in de dampkap en de schouw. Wanneer deze laatste dan nog weining of slecht gereinigd is zal het vuur snel onblusbaar blijken. Een frituurbrand moet dan ook onmiddellijk gedoofd worden want bij een uitbreiding van het vuur naar dampkap en schouw is het moeilijk zoniet onmogelijk het vuur te doven daar het onbereikbaar wordt voor de klassieke blusapparaten. Een automatisch blussysteem – speciaal ontworpen – voor friteuses is dan ook een essentieel onderdeel voor de moderne, veilige keuken.

2. Blusmiddel

Water met 6% AFFF (Aqua Film Forming Foam).
AFFF kan samen met poedersnelblussers gebruikt worden.

3. Milieueffect

Het ontstane blusschuim is bio-afbreekbaar en vormt geen enkele milieubelasting.

4. Brandklassen

Klasse A : branden van vaste stoffen (met gloedvorming)
Klasse B : branden van vloeistoffen en vaste stoffen die bij temperatuurstijging vloeibaar worden.

5. Werking

Bij zelfontbranding van het vet (± 300 à 340°C), gaan de smeltloten (Figuur 1) in de kabel smelten (100 of 138°C) en het tegengewicht vrijmaken. Langs de glijders (Figuur 2) valt het tegengewicht op de slagpin.



Figuur 1: Smeltlood



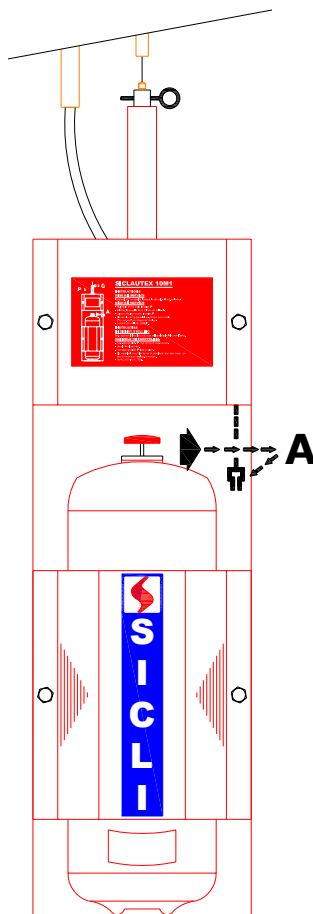
Figuur 2: Glijder

Door het vrijgekomen koolzuurgas (CO_2) wordt het mengsel "water + AFFF" via de leiding en sproeikoppen (Figuur 3) onmiddellijk over de vuurhaard verstoven. Op het brandende vet vormt dit mengsel een drijvende film. Deze dooft het vuur, voorkomt heropflakking en koelt het vet en de metalen delen van het toestel



Figuur 3: Sproeikop

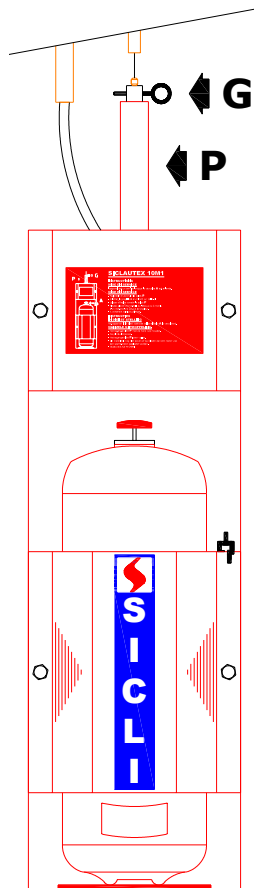
6. Instructies in/uit dienst stelling SICLAUTEX 10M



- Het apparaat is in dienst zodra de veiligheidspin **A** verwijderd is.

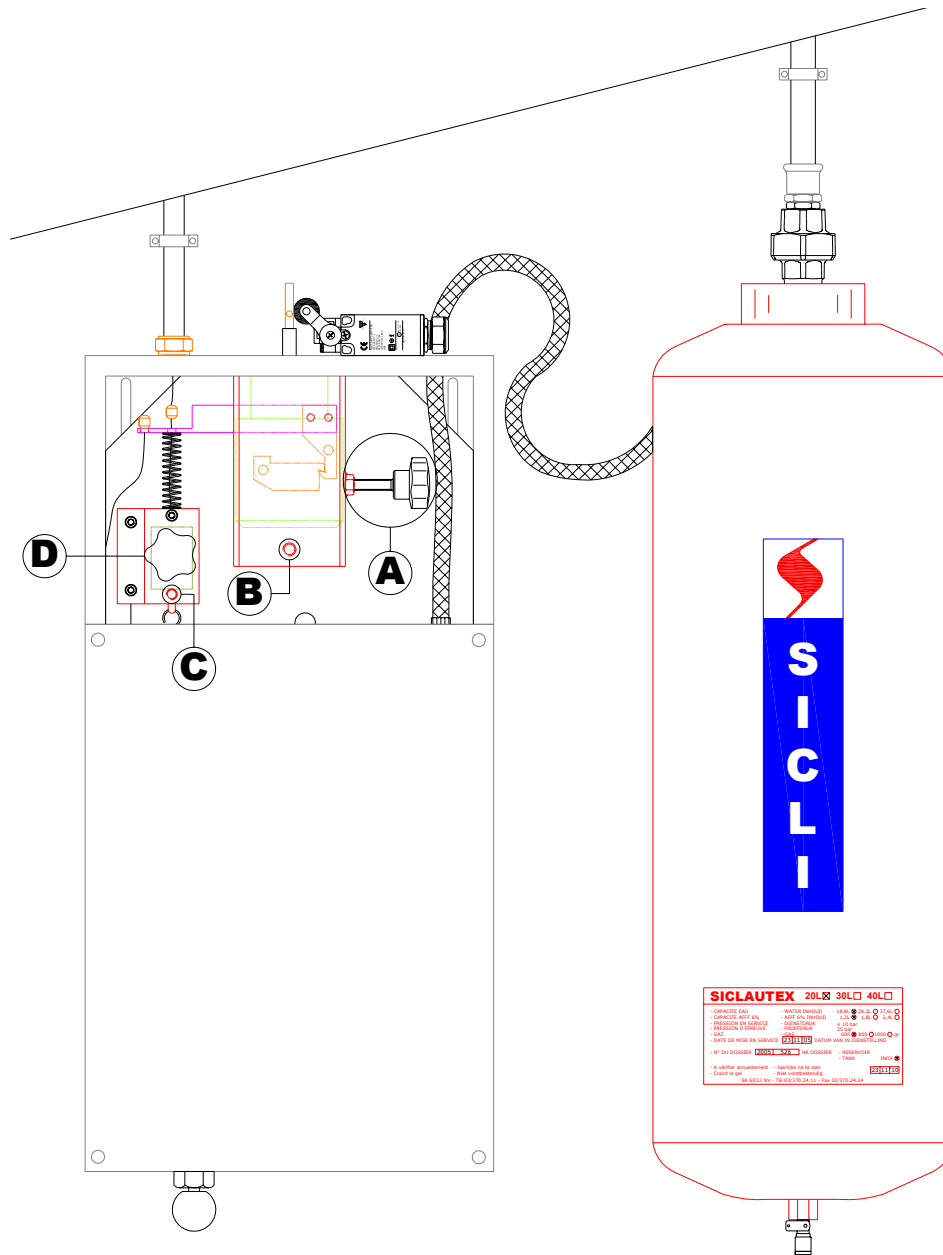
7. Handbediende ontkoppeling van een SICLAUTEX 10M

Indien het systeem zich niet automatisch ontkoppelt, is het mogelijk de blussing in werking te stellen met behulp van de handbediening.



- Het tegengewicht **P** met de hand vasthouden.
- De pin **G** uittrekken.
- Het tegengewicht **P** laten vallen.

8. Instructies in/uit dienst stelling SICLAUTEX 20M / 30M / 40M



- Het handvat **A** moet geplaatst worden in de opening **B**.
- Het handvat **D** moet geplaatst worden in de opening **C**.

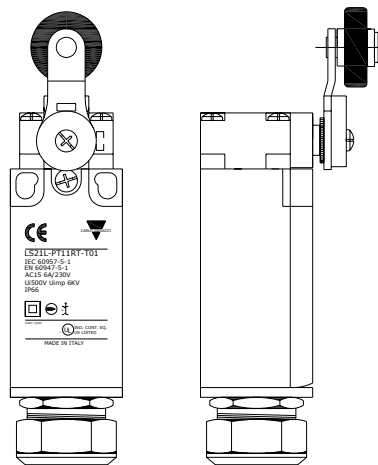
10. Belangrijke opmerkingen

Het is belangrijk de afsluiting te voorzien van :

- 1) De ventilatie in de dampkap
- 2) Gastoevoer
- 3) De voeding van de elektrische toestellen (frituurpannen, braadpannen, grill, enz...)

Deze afsluiting zal tot stand komen door het gebruik van de contactor.
(Figuur 5)

Indien noodzakelijk moeten de eindschakelaars door de eigenaar van de keuken voorzien worden.



Figuur 5: Contactor

De gele dopjes (Figuur 4) mogen **niet** van de spuitmondten verwijderd worden. Dit om te voorkomen dat er onzuiverheden in de sproeikoppen komt.



Figuur 4

Enkele adviezen voor brandgevaar te vermijden:

- Neemt de gewoonte aan om vóór de sluiting van de vestiging te controleren of voeding gas en elektriciteit van uw apparaten afgesloten zijn en buiten dienst staan, hetzelfde geldt voor de ventilatie.
- Vervang regelmatig het vet, vet met verbrande deeltjes is gemakkelijker brandbaar.
- Voor de braadpannen, het olieniveau op peilhouden, aan lege hete braadpannen nooit olie toevoegen, gelieve deze eerst te laten afkoelen.
- Voer regelmatig een reiniging uit van de filter, de interne leidingen van de dampkap en de ventilatiekoker. (Handeling uit te voeren na buiten dienst stelling van de detectie.)
- Wanneer u uw keuken inricht, kies brandbestendig materiaal.
- Flambeer nooit gerechten onder de smeltzekeringen.
- In geval van belangrijke wijziging van de inrichting van het materiaal in de keuken, vraag dan of er een verantwoordelijke van SICLI (Studiebureau) kan langskomen.
- Werp nooit water op een frituur of braadpan die in brand staat, gebruik indien mogelijk een anti-vuur deken.

11. Onderhoud van de installatie

Eén maal per jaar:

Alvorens te beginnen met de werken, plaats de veiligheidspin(nen).

Handel verder als volgt:

Op niveau van de afzuigkap:

- Schoonmaken van de sproeikoppen, smeltzekeringen en de kabel.
- Visueel nazicht van de leidingen en de verbindingen.

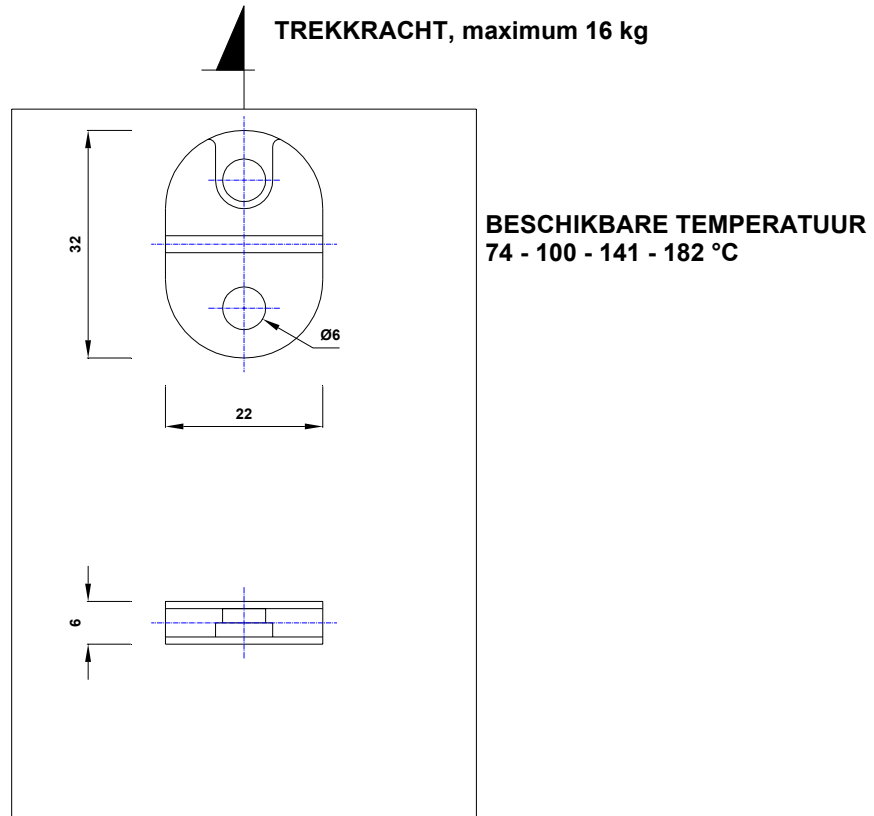
Ter hoogte van de ontkoppelingseenheid:

- Demonteer de CO₂ fles en controleer het gewicht van het CO₂ drukpatroon.
- Opnieuw in elkaar zetten en nazicht of flexibel goed is aangespannen
- Controle op goede werking van het detectiesysteem (zie speciale procedure)
- Valideren van onze aanwezigheid en vervang de controlekaart.
(datum en naam van onze techniker)

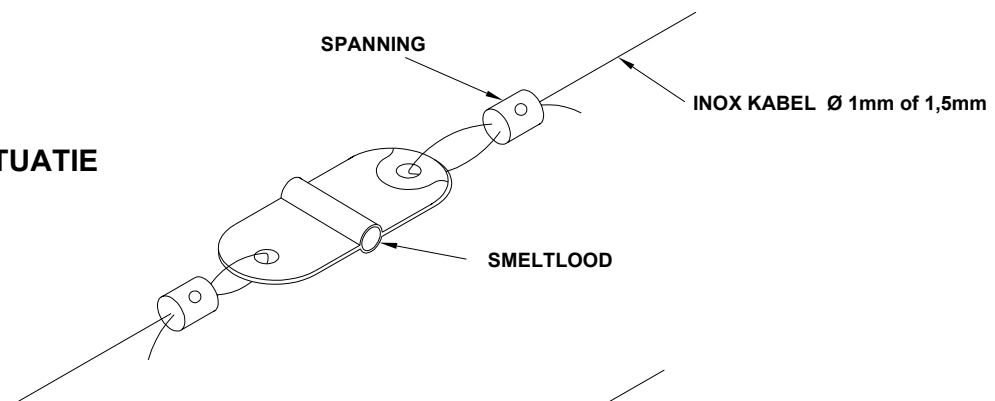
Om de vijf jaar*:

- Leegmaken van het reservoir en vervangen van water en AFFF.
* uitsluitend geldig voor de reservoirs in roestvrij staal voor de reservoirs in behandeld staal moet deze handeling om de 12 maand uitgevoerd worden.

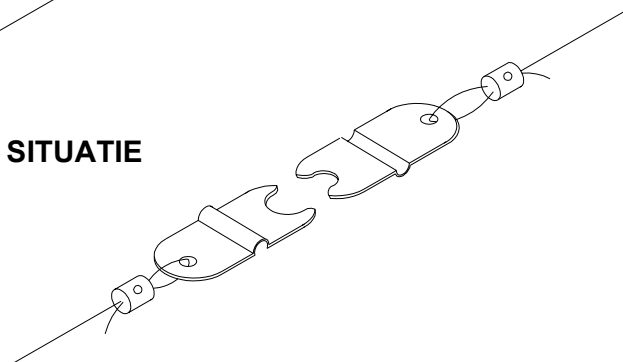
PLANNEN



NORMALE SITUATIE



ONTKOPPELDE SITUATIE



DETECTIESYSTEEM met gekalibreerde smeltloden