

Producent:

OGNIOCHRON S.A.

ul. Przemysłowa 42, 34-120 Andrychów, Polska
tel.: 33 870 25 09, e-mail: handel@ogniochron.eu

www.ogniochron.eu

ogniochron

Przeznaczenie

Zaprojektowana dla zabezpieczenia pomieszczeń, w których występuje szczególne zagrożenie pożarami olejów i tłuszczów jadalnych. Szeroko stosowana w gastronomii i kuchniach domowych. Gasi również urządzenia elektryczne pod napięciem do 1000V.



Podstawowe cechy

- Łatwa i ergonomiczna w obsłudze.
- Bardzo skuteczna w gaszeniu olejów i tłuszczów jadalnych.
- Warstwa izolacyjna środka gaśniczego uniemożliwia ponowny samozapłon.
- Zawór odcinający za wskaźnikiem ciśnienia ułatwia kontrolę gaśnicy.
- Konstrukcja zaworu umożliwia czasowe przerwanie gaszenia.
- Możliwość wielokrotnego napełniania.
- Zbiornik gaśnicy pokryty farbą poliestrową odporną na promienie UV.
- Wnętrze zbiornika zabezpieczone powłoką antykorozyjną.

Jakość i bezpieczeństwo

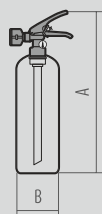
Produkowana zgodnie z wymaganiami rynku krajowego i unijnego w oparciu o certyfikowany system jakości ISO 9001.

Spełnia wymagania normy europejskiej EN3 oraz Dyrektywy Bezpieczeństwa PED 2014/68/UE.



Dane techniczne

Skuteczność gaszenia	8A 55B 40F
Masa środka gaśniczego	2 l
Czynnik roboczy	N ₂
Czas działania	min. 12 s
Ciśnienie próbne zbiornika	27 bar
Ciśnienie robocze	15 bar
Zakres temperatur stosowania	-30 °C/+60 °C
Masa całkowita	~4,1 kg
Maks. napięcie gaszonego urządz.	1000 V
Całkowita wysokość (A)	411 mm
Średnica zbiornika (B)	110 mm



Gaśnica płynowa 2 l

GWG-2x ABF/MP

