



Brandschutz für gewerbemäßige Küchen  
Kompaktlöschanlage KS 2000

*Cool down.  
Fire Protection by*

**MINIMAX**

# RISIKO

## erkennen

Große Mengen heißer Fette oder Öle sind in der Zubereitung vieler Speisen unentbehrlich, bedeuten aber auch ein hohes Brandrisiko.

Hauptursache für Brände in Fritteusen, Kippbratpfannen, Brat-, Griddle- und Grillplatten ist der unvorhersehbare Ausfall des Überhitzungsschutzes.

Schon bei 350 °C entzündet sich das Fett von selbst und das Feuer breitet sich blitzschnell aus.

Löscht man in diesem Fall den Fettbrand mit Wasser, kommt es zu verheerenden Fettexplosionen; auch CO<sub>2</sub>-Feuerlöscher und Löschdecken haben sich als unzureichend erwiesen und sind lt. Berufsgenossenschaft nicht mehr zum Löschen von Fettbränden zugelassen. Nur ein spezielles Löschmittel kann hier effektiv den Brand bekämpfen.

Jeder Brand gefährdet Menschenleben und Existenzen. Ohne eine wirksame Löschanlage droht nicht nur hoher Sachschaden. Eine Sanierung mit Betriebsunterbrechung ist die Folge – im ungünstigsten Fall die Geschäftsaufgabe.



Die für den Einsatz in Großküchen konzipierte Kleinlöschanlage KS 2000 erkennt schon den Entstehungsbrand, löst in Sekundenschnelle den Löschvorgang aus und bekämpft den Brand, bevor Schaden entsteht.

Das speziell für Fettbrände entwickelte amtlich zugelassene Löschmittel Febramax-S wirkt dabei doppelt: Durch Düsen fein versprüht, bildet es eine Sperrschicht über dem Fett oder Öl und schneidet so die Sauerstoffzufuhr ab.

Gleichzeitig kühlt der Wasseranteil das Fett unter die Selbstentzündungstemperatur ab. So löscht die KS 2000 wirksam und zuverlässig. Der integrierte Kontaktschalter unterbricht die Energiezufuhr zu den Küchengeräten und verhindert eine erneute Selbstentzündung des Fettes.

### Die Branderkennung

Die Brandmelder sind vor den Fettfiltern ca. 1,50 Meter über den Küchengeräten montiert und erkennen so den Brand entscheidend früher als vergleichbare Systeme.

# KS 2000

wirtschaftlich und zuverlässig

## Flexibler Schutz

Bei erhöhtem Schutzbedarf kann die Löschmittelmenge durch einen oder mehrere neben- ausgelöste Behälter vergrößert werden.

## Unauffällige Sicherheit

Das kompakte, Platz sparende und ansprechende Design sorgt für unauffällige Sicherheit im Hintergrund – im exklusiven Edelstahlgehäuse verborgen, fügt sich die Löschanlage in das Bild der modernen Küche ein.

## Die pneumatische Auslösung

Pneumatisch wirkende Branderkennungselemente reagieren schnell und zuverlässig, sobald die Ansprechtemperatur erreicht ist.

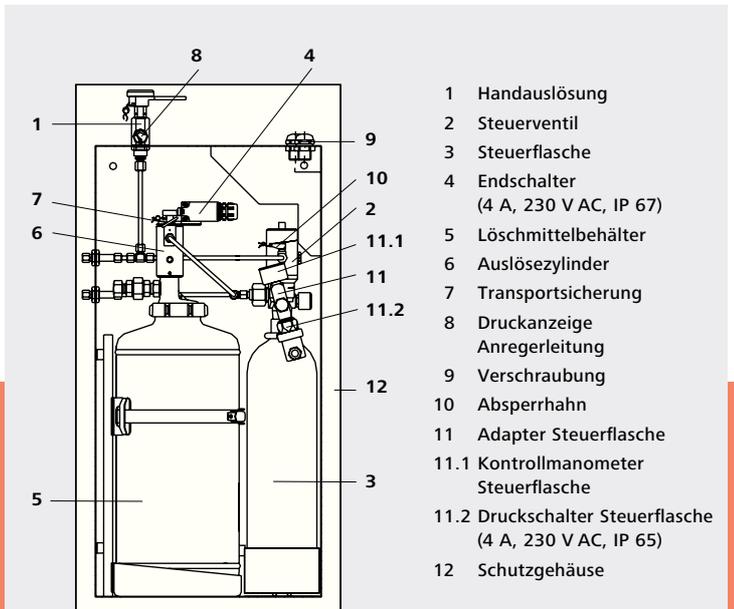
## Die Montage

- ▶ Verdeckte, unauffällige Installation der Leitungen, die gleichzeitig für Branderkennung und Löschmittel genutzt werden.
- ▶ Die pneumatische Auslösung ersetzt die Mechanik, wie Seilzüge, Umlenkrollen und kostenintensive Edelstahlrahmen.



## Das Löschmittel

- ▶ Febramax-S ist ein spezielles, für diesen Einsatz neu entwickeltes, hygienisch unbedenkliches Löschmittel.
- ▶ Sofortiger und nahezu rückstands- freier Löscherfolg.
- ▶ Sichere Brand- bekämpfung durch doppelte Wirkungs- weise (Kühl- und Sperr effekt).
- ▶ Schneller Löscherfolg verhindert Folgeschäden.
- ▶ Minimale Ausfall- zeiten für den Küchenbetrieb.



# SYSTEM

wirtschaftlich und zuverlässig

## Das System

- ▶ Kompaktes, Platz sparendes und ansprechendes Design.
- ▶ Jederzeit nachrüstbar für Ablufthauben, Abluftdecken und Bratautomaten.

- ▶ Kostengünstige Installation zwischen den Küchenbetriebszeiten.
- ▶ Extrem wartungsarm (nur einmal jährlich).

### Zu schützende Komponenten

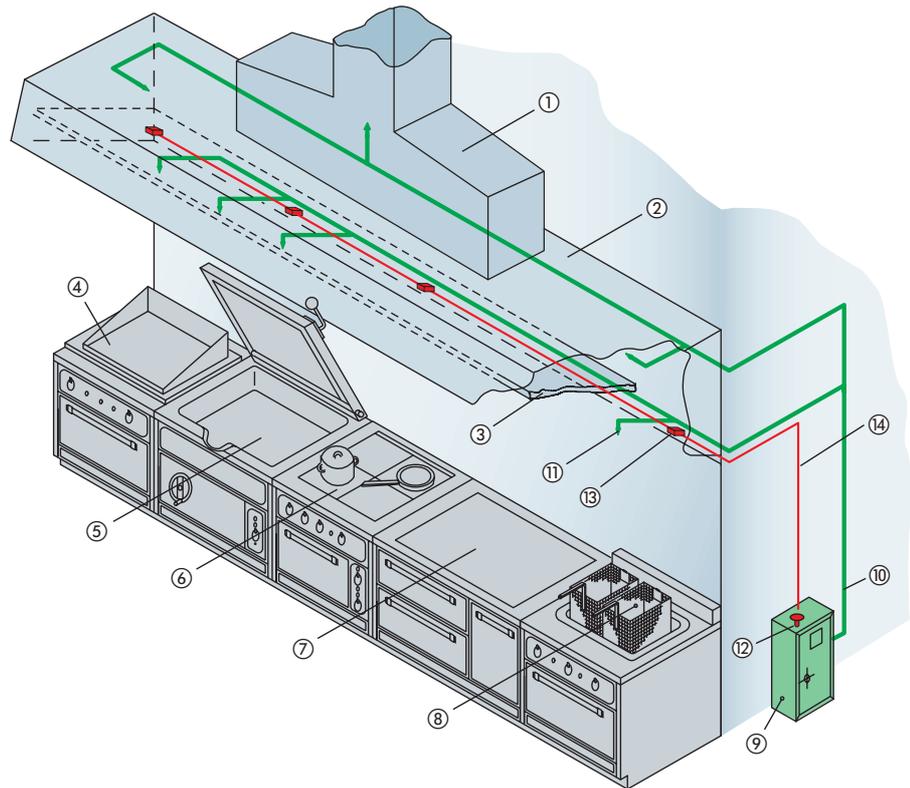
- ① Abluftkanal
- ② Dunstabzugshaube
- ③ Fettfilter
- ④ Brat- und Grillplatte
- ⑤ Kippbratpfanne
- ⑥ Herd
- ⑦ Arbeitsplatte
- ⑧ Fritteuse

### ● Löschanlage

- ⑨ Löschmittelversorgungseinrichtung
- ⑩ Löschmittelzuleitung
- ⑪ Löschdüse

### ● Pneumatische Auslöseeinrichtung

- ⑫ Druckknopf für Handauslösung
- ⑬ Branderkennungselement
- ⑭ Pneumatische Leitung



Abmessungen der Löschmittelversorgungseinrichtung	Löschmittel	Treibmittel	Auslösevarianten	Anzahl der Düsen	Zuleitungen und Fittings	Brandklassen
700 x 350 x 220 mm (H x B x T)	Febremax-S (9 Liter)	Kohlendioxid (70 g)	Pneumatisch, elektrisch und manuell	Objektschutz und Kanalschutz: max. 6 je Löschmittelbehälter	Rostfreier Edel- stahl oder gleich- wertiges Material	A und Sonder- zulassungen für Fettbrände

Minimax GmbH & Co. KG  
 Industriestraße 10/12  
 D-23840 Bad Oldesloe  
 Tel.: +49 4531 803-0  
 Fax: +49 4531 803-248  
 E-Mail: info@minimax.de  
 www.minimax.de

