

Mini-Serie

Spezial-Löschmittel
Fettbrand

ABF-Löschmittel



Wer jemals vor einer brennenden Pfanne oder Fritteuse stand, weiß mit welcher Geschwindigkeit sich Speiseöl und -fett selbst entzünden kann. Jetzt das falsche Löschmittel, wie z. B. Wasser, und es kommt zur sogenannten Fettexplosion. Da brennendes Fett oder Öl bereits mehrere hundert Grad Celsius heiß ist, verdampft zugegebenes Wasser schlagartig. Durch diese explosionsartige Verdampfung wird das brennende Fett aus dem Behälter geschleudert.



Spezielle Einsatzbedingungen erfordern besondere Lösungen. Jockel-Fettbrandlöscher enthalten eine hochkonzentrierte Salzlösung, die beim Aufsprühen auf brennendes Öl zu einer Verseifung führt. Dadurch wird der Brand erstickt.

Diese Geräte sind mit einem speziellen Schaum gefüllt und einsetzbar in den Klassen A und B und sogar in der Brandklasse F bei der Bekämpfung von Speiseöl- und Speisefettbränden.

Sichere Bedienung

Leichte Handhabung mit sofort erkennbarer Funktionsweise. Gezielte Löschmitteldosierung über die Hebelarmatur.



Einsatzbereiche

- ▶ Küchenbereiche
- ▶ Wohnbereiche
- ▶ Restaurantbetriebe
- ▶ Imbissbetriebe
- ▶ Fettbäckereien

MADE IN GERMANY



Technische Daten

Typ Bauart	Art.-Nr.	Löschmittel Menge/Art	Löschleistung			LE	Funktionsbereich	Treibmittel	Spritzdauer Spritzweite	Höhe ca.	Breite ca.	Gewicht ca.
			A	B	F							
F 2 JM 5 Dauerdruck	mit DH 25-301-00 mit FH 25-398-00	2 l wässrige Lösung für Fettbrände	5	34	40	1	-30°C bis +60°C	Luft/N ₂	16 sek. 6 m	370 mm	145 mm	4,1 kg
F 3 LJM 8 Dauerdruck	mit WH 32-301-00	3 l wässrige Lösung für Fettbrände	8	55	75	2	-30°C bis +60°C	Luft/N ₂	17 sek. 7 m	375 mm	230 mm	6,3 kg
F 3 H System 8* Auflade	mit WH 32-378-00	3 l wässrige Lösung für Fettbrände	8	55	75	2	-30°C bis +60°C	CO ₂	18 sek. 7 m	375 mm	230 mm	6,7 kg

LE: Löschmitteleinheiten
*keine MED-Zulassung

Produktbilder können geringfügig abweichen.
Technische Änderungen vorbehalten.
Stand 08/17