



CEASEFIRE SUNUMU

ULtraX SERİSİ



**MUTFAK YANGIN
SÖNDÜRME SİSTEMİ**

UL LISTED

İÇİNDEKİLER

Giriş	01
Sistem USP'leri	02
Sistem Nasıl Çalışır?	05
Temel Özellikler	07
Ekipman ve Yakıt Türleri	08
Sistem Konfigürasyonları	09
EN 16282-7'Ye Tam Uyumlu	11
ULtraX Güvencesi	13



GİRİŞ

MUTFAK YANGINLARINA ULtraX İLE SON VERİN

En titiz şekilde bakımı yapılan ve verimli şekilde işletilen ticari ve endüstriyel mutfaklarda bile beklenmedik aksilikler yaşanabilir. Bunun nedeni, ateşin bir pişirme aracı olarak kullanılması ve çok sayıda pişirme aleti ile yanıcı malzemenin bulunması nedeniyle mutfaklarda yangın riskinin her zaman yüksek olmasıdır.



Ceasefire'in ULtraX Serisi Ticari Mutfak Söndürme Sistemleri, ticari bir mutfak ortamının oluşturduğu benzersiz yangın risklerini ele almak için tasarlanmış son teknoloji, otomatik, mühendislik ürünü bir çözümdür. Bu sistemler UL 300 standardına göre sertifikalandırılmıştır ve NFPA 96/17A yönergelerine uygundur.

SİSTEM USP'leri

CEASEFIRE ULtraX SERIES CLASS APART NE İŞE YARAR?

1. Algılama Seçimi

Sistem, her tür mutfak uygulamasına uyacak şekilde iki tip algılama modülü seçeneğiyle birlikte gelir.

A. Elektrikle Tetiklenir

Doğrusal Isı Algılama (LHS) Kablosu

Akıllı LHS tabanlı algılama, bir pişirme cihazında yangın çıkması durumunda sıcaklık önceden tanımlanmış bir seviyeye ulaştığında sistemi otomatik olarak etkinleştirir.

Prob Algılama

Sistem ayrıca, bir anahtarlama etkisi yaratan ve önceden tanımlanmış bir sıcaklıkta otomatik olarak devreye giren Prob Dedektörü tahrikli algılama modülü ile de yapılandırılabilir.



B. Mekanik Olarak Etkinleştirilen Eriyebilir Bağlantılar

Isı ile aktive edildiğinde, eriyebilir bağlantının iki yarısı ayrılır ve sistemin ajanı alev alan cihaza boşaltmasını tetikler.



2. Sadece İki Nozul Tipi

Ceasefire'ın ULtraX Serisi Mutfak Söndürme Sistemi, tüm sistem konfigürasyonları ve uygulamaları için yalnızca iki nozul tipi kullanır, bu da sistem tasarımını daha basit ve hatasız hale getirir.

- Plenum için 15 derece nozul.
- Her türlü ekipman için 40 derece nozul.

3. Şef Dostu & Estetik Bir Tasarım

Ceasefire'ın UL listesindeki mutfak söndürme sistemleri, evrensel bir kurulum ve yerleştirme yaklaşımıyla estetik bir şekilde tasarlanmıştır ve farklı mutfak düzenlerine ve gereksinimlerine uyarlanabilirliğini sağlar. Mutfak davlumbazının önüne veya yanına yerleştirilen nozullar ve aynı zamanda çok yönlülük yüksekliği ile şefin rahatlığını ve operasyonel verimliliğini artırır.



4. Güçlü & Toprak Dostu Söndürme Maddesi

Sistem, çeşitli mutfak yangınlarını saniyeler içinde hızla söndürebilen güçlü bir %10 konsantre ıslatma maddesi kullanır. Ajanın %100 biyolojik olarak parçalanabilirlik özelliği, çevre dostu olmasına katkıda bulunur. Ajan, Reach Uyumluluğunu karşılar ve SVHC (Çok Yüksek Önem Arz Eden Madde) içermez.

5. Sistem Hazırlığı Kolayca İzlenebilir

Sistemin dahili basınç göstergesi ile depolanan basınç teknolojisi, sadece gözlem yoluyla sistemin hazır olup olmadığının bilinmesini mümkün kılar. Ayrıca, bir basınç anahtarının varlığı, sistemin yanıt paneli aracılığıyla elektronik olarak izlenmesini mümkün kılar.



6. Hızlı kurulum

Ceasefire 'da montajcılarımızın sistemi minimum geri dönüş süresiyle kurmasını kolaylaştıran basınçlı sıkıştırma bağlantı parçaları kullanıyoruz. Bu aynı zamanda sistem bileşenlerini yükleme ve kaldırma işlemini kolaylaştırarak sistemin bakımına da yardımcı olur.

7. EN 16282-7 ile Tam Uyumlu

EN 16282-7'ye uygunluk, mutfak söndürme sisteminizin dünya standartları kalitesine uygun olarak kurulmasını ve bakımının yapılmasını sağlar.

(Daha fazla ayrıntı için bkz. sayfa 10)



8. Çok çeşitli Ekipman ve Aletleri korur

Çok çeşitli pişirme ekipmanı ve cihazlarında performans ve güvenlik açısından test edilmiştir. (Daha fazla ayrıntı için sayfa 08'e bakın)

9. Küçükten Büyüğe Mutfak Davlumbazlarını Koruma Kabiliyeti

Ceasefire'ın ULtraX Serisi Mutfak Söndürme Sistemleri, minimum 3 nozul konfigürasyonu ile 800 mm'lik en küçük mutfak davlumbaz uzunluğunu, 18 nozul konfigürasyonu ile maksimum 7m mutfak davlumbaz uzunluğuna kadar tek bir kap sistemi ile koruyabilir ve tam koruma sağlar.



SİSTEM NASIL İŞLİYOR

Bir yangın durumunda, sıcaklık önceden tanımlanmış bir seviyeye yükseldiğinde, algılama modülü sistemi tetiklemek için harekete geçer. Ateşkes ULtraX Sistemindeki yangın algılama modülü, elektrik tetiklemeli veya mekanik eriyebilir bağlantılar tabanlı olabilir.

Elektriksel Algılama

Elektrikle tetiklenen bir sistem olması durumunda, Doğrusal Isı Algılama Kablosu veya Prob dedektörü, sıcaklık önceden tanımlanmış bir seviyeye yükseldiğinde yangını algılar ve bir anahtarlama etkisi yaratır ve bunu kontrol paneline bildirir. Kontrol paneli, sırayla, konteyner kafasındaki selenoid valfi etkinleştirerek sistemi tetikler.



Mekanik Algılama

Mekanik olarak etkinleştirilen sistem, yangın nedeniyle sıcaklık önceden tanımlanmış bir seviyeye ulaştığında, eriyebilir bağlantının iki yarısı ayrıldığında devreye girer. Bu, Mekanik Çalıştırma Ünitesi aracılığıyla sistemi mekanik olarak tetikler ve konteyner kafasındaki valfi etkinleştirerek ajanı serbest bırakır.



Sistem Aktivasyonu ve Bastırma

Yukarıdaki iki algılama yönteminden herhangi biri ile aktivasyon... ajanın, kör nokta bırakmayan özel nozullar aracılığıyla özel bir boşaltma hattı aracılığıyla boşaltılmasına neden olur. Sistem, kaput, plenum ve kanal alanı altında yangına karşı tam koruma sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

Bu sistemlerin ayrılmaz bir parçası olan gaz kesme vanası etkinleştirildiğinde, cihazlara giden gaz beslemesini anında kapatarak tesisin tam güvenliğini sağlar.

Sistemler ayrıca, kullanılması durumunda elektrikle çalışan bir pişirme cihazının güç kaynağını kesecek şekilde de yapılandırılabilir.

Sistemler, otomatik bastırma sistemini yedekleyen, anında müdahale yetenekleri sağlayan en az bir Manuel Çekme İstasyonu ile donatılmıştır.

Elektrik Sistemleri ayrıca mekanik olarak çalıştırılan bir manuel yangın butonunun sağlanmasıyla birlikte gelir.



TEMEL ÖZELLİKLER



2 Algılama Modülü Seçeneği:
Elektrik ve Mekanik.



Son Derece Güçlü Ve Çevre Dostu Ajan:

%10 konsantre ıslatıcı ajan, mutfak yangınlarında oldukça güçlü ve %100 biyolojik olarak parçalanabilir, REACH uyumluluğunu karşılar ve SVHC (Çok Yüksek Konsantrasyonlu Madde) içermez.



Nakliye kolaylığı:

Ajanın konsantre formda tedarik edilmesi, uygun nakliye ve taşınabilirlik sağlar.



Çok Yönlü Nozul Tasarımı:

Tüm sistem konfigürasyonları ve uygulamaları için sadece iki nozul tipi. Nozullardaki metal kapaklar, yağ birikintilerine ve tıkanıklıklara karşı koruma sağlar.



Depolanmış Basınç Teknolojisi:

Sistemi sürekli baskı altında tutar, sistemin güvenilirliğini ve yanıt verebilirliğini artırmak için ajanın hızlı ve etkili bir şekilde dağıtılmasını sağlar.



Hızlı Kurulum:

Boru ağı, hızlı ve kolay kurulum sağlayan 10 mm, 8 mm ve 6 mm dallanmaya sahip sıkıştırma bağlantı parçaları kullanır.



Entegre Gaz Kesme Vanası:

Gaz Kesme Vanası, gaz beslemesini otomatik olarak durdurarak tesisin güvenliğini sağlar.



Elektrik kesme vanası:

Sistemler, elektrikli bir cihazın yemek pişirmek için kullanılması durumunda, elektrikle çalışan bir cihaza giden güç kaynağını kesecek şekilde yapılandırılabilir.



Çok Yönlü Sistem:

Çok çeşitli pişirme cihazlarını ve farklı yakıt türlerini koruyan tek bir sistem tasarımı.



Paslanmaz Çelik Ajan Kapları:

Paslanmaz çelik epoksi kaplı kaplar paslanmazlık sağlar ve uzun vadede sorunsuz çalışma.



UL Listeli:

Sistem Tasarımları, Underwriters Laboratory standardı UL 1254'ün gereksinimlerini karşılamak ve NFPA 17A, NFPA 96'nın talep ettiği şekilde Underwriters Laboratories (UL) Standardı UL300 tasarımına göre test edilmiş ve listelenmiştir.



Yerden Tasarruf Sağlar:

Sistem, her türlü mutfak düzenini veya tasarımını barındırmak için kabın davlumbazdan uygun bir mesafeye yerleştirilmesine izin verir ve mutfağın birinci sınıf zemin alanından tasarruf sağlar.



EKİPMAN VE YAKIT ÇEŞİTLERİ

Ceasefire'in UL Listeli Ticari Mutfak Yangın Söndürme Sistemi, aşağıda belirtilenler ve çok daha fazlası gibi çok çeşitli pişirme ekipmanı ve cihazlarında performans ve güvenlik açısından test edilmiştir. Testler sadece bitkisel yağ, yarı katı gres, katı yağ, mesquite odun, ponza taşı lavı ve odun kömürü gibi çok çeşitli pişirme yakıtlarını değil, aynı zamanda farklı düşük yağlı et türlerini de içerir. Bu testler, sizi çok çeşitli yangın durumlarına karşı güvence altına almamızı sağlar.



Fritöz



Düz Izgara



Tava



Wok Tava



Salamander Izgara



Zincirli Broyler



Bölünmüş Zincirli Broyler



Bölmeli Fritöz



Dairesel Set Üstü Ocak

SİSTEM YAPILANDIRMALARI

Ceasefire'in ULtraX Serisi Islak Kimyasal Bazlı Ticari Mutfak Yangın Söndürme Sistemi, farklı uzunluklardaki mutfak davlumbazlarını korumak için yapılandırılabilir. En küçük boyut olan 800 mm'den tek bir konteyner ile 7 metreye kadar tam koruma sağlar. Aşağıdaki tabloda konteyner boyutu, ajan kapasitesi ve sisteme yerleştirilen nozul sayısına bağlı olarak mümkün olan çeşitli sistem konfigürasyonları açıklanmaktadır. Her bir nozul, başlık altında 800*800mm'lik bir alanı koruma kapasitesine sahiptir.

Silindir Boyutu	Ajan Kapasitesi	Nozullar
14 (soldan sağa)	9 (soldan sağa)	3
18 (soldan sağa)	12 (soldan sağa)	4
22 (soldan sağa)	16.5 (soldan sağa)	5-7
27 (soldan sağa)	20 (soldan sağa)	6-10
32 (soldan sağa)	24 (soldan sağa)	8-12
44 (soldan sağa)	30 (soldan sağa)	10-14
64 (soldan sağa)	45 (soldan sağa)	15-18



Elektrik Sistemi Konteynerleri



Mekanik Sistem Konteynerleri



EN 16282-7'YE TAM UYUMLU

EN 16282-7 Hakkında

"EN 16282-7, mutfak havalandırma davlumbazlarının tasarımı, üretimi ve kullanımı için teknik güvenlik, ergonomik ve hijyenik standartları ortaya koyan bir Avrupa Standardıdır. Ticari mutfaklarda, ilgili alanlarda ve ticari kullanıma yönelik yemekleri işleyen diğer tesislerdeki havalandırma sistemleri bu Avrupa Standardına uygun olmalıdır. Mutfaklar ve ilişkili alanlar, yemeklerin hazırlandığı, sofraya takımlarının ve ekipmanların yıkandığı, temizlendiği, yiyeceklerin depolandığı özel odalar ve yemek atık alanlarıdır. Her bir gereksinimin doğrulanması için bir süreç de iyi tanımlanmıştır.

Performans testi, servis ve bakım ve yeniden gibi tehlike sınıflandırmaları için tek tip kurallar oluşturarak, yeni teknik standart, endüstri genelinde düzenlemelerde tekdüzelik sağlamaya yardımcı olur. Standart, restoran endüstrisini daha etkili ticari mutfak yeniden önlemesine yaklaştırarak insanları, mülkleri ve işletmeleri daha iyi korumaya yardımcı oluyor."



EN 16282-7'nin Ortaya Koyduğu Değer



Mutfak söndürme sistemlerinizin yetkili profesyoneller tarafından kaliteli bir şekilde kurulmasını ve bakımını sağlar.



Mutfak yangını riskinin azaltılması.



Mutfak personeli için daha konforlu ve güvenli çalışma ortamı.



Acil yangın durumunda hızlı ve kolay görsel referans için net etiketler ve kılavuzlar.



Dünya çapında tanınan bir güvenlik standardı olarak mutfağınıza itibar katar

ULtraX GÜVENCESİ

Ceasefire'in ULtraX Serisi Mutfak Söndürme Sistemi, ticari mutfaklar için kapsamlı 7/24 koruma sağlayan son teknoloji ürünü, titizlikle tasarlanmış ve otomatik bir çözümdür.



