

Fettbrand Handfeuerlöscher



WF 6 AF-30
(-30°C bis +60°C)



Hauptanwendungen

- Restaurants
- Kantinen
- Fast Food Restaurants
- Hotels
- Lebensmittelindustrie
- Haushalte
- Imbisse
- Bäckereien

**Fett-/Öle verarbeitende
INDUSTRIEANLAGEN
BETRIEBE**
(Pflanzliche oder Tierische
Fette und Öle)

Einsatz: Der Fettbrand-Feuerlöscher wurde speziell zur Bekämpfung von Speiseöl- und Speisefettbränden entwickelt.

Ihre Vorteile

- Löschmittel enthält keine perfluorierten Tenside
- Optimaler Löschmittelstrahl und hohe Löschleistung durch spezielle Löschdüse
- Leichte Handhabung mit einheitlicher Bedienung und sofort erkennbarer Funktionsweise
- Geringes Gewicht
- Armatur aus schlagfestem Hochleistungskunststoff: hohe Korrosionsbeständigkeit und Robustheit
- Hochwirksam durch chemischen Eingriff in den Brandablauf und abkühlenden Effekt bei Bränden von Speiseölen und Speisefetten
- Extrem hohe Rückzündungssicherheit
- Gute Dosierbarkeit durch jederzeit abstellbaren Löschmittelstrahl
- Hygienisch unbedenklich für Mensch, Tier und Umwelt
- Löschmittelbehälter aus qualitativ hochwertigem Stahl. Die hochresistente Innenbeschichtung garantiert höchstmöglichen Korrosionsschutz. Außenseite witterungsbeständig pulverbeschichtet
- Serienmäßige Standnocken
- Wartungsfreundlich

Technische Daten

Typ	WF 6 AF-30 Fettbrand
Rating	21A, 75F
Löschmittelmenge	6 lt
Löschmittel	AF-Premix
Einsatztemperatur	-30°C bis +60°C
Treibmittel	CO ₂
Gewicht	11.5 kg
Einbaubreite	312 mm
Einbauhöhe	550 mm
∅	160 mm
Zulassungen	EN3
VKF Zulassung	32770
Artikel-Nr.	302 103 5041



Brände fester, unter
Glut- und Flammen-
Bildung brennender
Stoffe, z.B. Holz,
Papier, Stroh, Kohle,
Textilien, Gummi



Fettbrände „Brände von
Speiseölen/-fetten
(pflanzlicher oder tierischer
Öle und Fette) in Frittier- und
Fettbackgeräten und anderen
Kücheneinrichtungen



VKF
zugelassen