

Fettbrandlöscher NEU F2L



Fettbrandlöscher NEU F2L

Der Fettbrandlöscher NEU F2L gewährleistet eine sichere Bekämpfung von Bränden der Klasse F (Speiseöle/-fette) und verhindern eine Rückzündung durch chemische Reaktion. Hauptanwendungen sind die Lebensmittelindustrie sowie Restaurants, Kantinen, Fast-Food-Restaurants, Hotels, Imbisse und Bäckereien, aber auch Haushalte und Labore.

Feuerlöscher unterteilen sich in zwei Gruppen, in Aufladelöscher und Dauerdrucklöscher. Beide Varianten haben ihre speziellen Eigenschaften und Anwendungen.

Bei Aufladelöchern befindet sich das Treibgas in einem separaten Behälter getrennt vom Löschmittel. Da der Löschbehälter nur im Einsatzfalle unter Druck gesetzt wird,

ist diese Variante besonders sicher.

Bei Dauerdrucklöschern ist der Löschbehälter sowohl mit dem Löschmittel als auch mit dem Treibmittel befüllt.

Fettbrandlöscher – Dauerdruck:

- Große Löschleistung schafft Sicherheitsreserven
- Große Wurfweite bis zu 5 m ergibt größte Sicherheit auch für den ungeübten Anwender
- Geeignet für sicheres Löschen von Fett- und Speiseölbränden entsprechend EN 3-7
- Größere Sicherheit durch Anwendungstest an spannungsführenden Anlagen (bis zu 1.000 V bei mindestens 1 m Abstand)
- Stahlbehälter mit hochwertiger roter Pulverbeschichtung, frei von TGCI
- Hochwertiger Korrosionsschutz durch zusätzliche 1 mm starke, doppelt qualitätsgeprüfte PE-Innenbeschichtung
- Spezielle Wirbeldüse für optimale Löschmittelverteilung und Tropfengröße

Technische Daten:

- Füllmenge (l): 2
- Löschmittel: Neufrol M
- Rating: 5A 40F
- Temperatur (°C): 0 / +60
- Gewicht (kg): 3,9
- Breite (mm): 140
- Höhe (mm): 390
- Spritzdauer (s): 19,5
- Spritzweite (m): 4
- Zulassungen: EN3

Artikelnummer: S11855

Was möchten Sie als Nächstes?

- Eine Frage zu diesem Fettbrandlöscher stellen!

- Feuerlöscher auf unseren Seiten suchen!
- Feuerlöscher im Onlineshop kaufen!