

EXTINTOR PORTÁTIL K-GUARD® MODELO K01-2

Datos/Especificaciones



CARACTERÍSTICAS

- Cumple o supera los requisitos de las normas UL 8 y 711
- Cumple los requisitos de la norma NFPA 10
- Sencillo funcionamiento y mantenimiento
- Patrón de descarga suave de ángulo amplio
- Manómetro de tubo bourdon de acero inoxidable
- Placa de características con código de barras
- Recargable
- Venta y servicio técnico a través de una red de distribuidores independientes presentes en todos los Estados de los EE. UU. y en la mayoría de los demás países
- Clasificado por ULI como 2-A:K
- Clasificado por ULC como 1-A:K
- Llenado y presurizado en fábrica
- Tubo sifón de acero inoxidable

APLICACIONES

El extintor de agente líquido K-GUARD® está especialmente diseñado para su uso en incendios en los que estén implicadas grasas animales y vegetales combustibles en equipos de cocina comerciales. Los aparatos más habituales son: freidoras; planchas de cocina, vitrocerámicas; parrillas verticales, de carbón natural o de cadena; parrillas de carbón eléctricas, de roca volcánica, mezquite o radiantes por gas, y woks.

Los aparatos de cocina más modernos y eficaces, unidos al uso de aceites no saturados para cocinar, precisan un agente extintor que no sólo apague el fuego sino que también tiene un efecto refrigerante.

Este extintor resulta ideal para su uso en restaurantes, hospitales, residencias para la tercera edad, hoteles, escuelas, aeropuertos y otras instalaciones similares.

Se utiliza como respaldo de un sistema automático de supresión de incendios.

El sistema de supresión de incendios corta la fuente de energía del equipamiento de cocina con el fin de conseguir una extinción total, y permitir que los aparatos de la cocina se enfríen por debajo de su temperatura de autoignición.

DESCRIPCIÓN

El extintor K-GUARD es un extintor de acero inoxidable estético y fácil de usar y mantener.

- ▶ El agente extintor ANSULEX® de pH bajo utilizado en el extintor es una solución acuosa especialmente formulada. Esta solución se ha desarrollado con el objetivo de conseguir una rápida extinción de las llamas y la contención de combustibles calientes como grasas animales.

NORMATIVA

Cumple los nuevos requisitos contra incendios de la clase K (elementos combustibles de cocinado) de la norma NFPA 10.

- ▶ ANSUL, K-GUARD y ANSULEX de pH bajo son marcas registradas de Ansul Incorporated o de sus compañías asociadas.



006077

ESPECIFICACIONES

- Modelo N.º K01-2
- Clasificación ULI 2-A:K
- Clasificación ULC 1-A:K
- ▶ • Capacidad 1,6 galones (6 l) de ANSULEX de pH bajo
- Altura del extintor 21,25" (540 mm)
- Anchura 9,5" (241 mm)
- Profundidad (diá.) 7" (178 mm)
- Alcance 8 a 10 ft. (2,4 a 3,1 m)
- Tiempo de descarga Aproximadamente 45 segundos
- ▶ • Intervalo de temp. -20°F a 120°F (-29°C a 49°C)
- Soporte Montaje en pared

INFORMACIÓN PARA PEDIDOS

Descripción	Pieza N°
▶ K-GUARD modelo K01-2	432843 (UL)
Extintor de agente líquido	432848 (ULC)
Recipiente de 3 galones	79372
▶ Agente líquido ANSULEX de pH bajo	



Tyco Safety Products
Marinette, WI 54143-2542

+1 715-735-7411
www.ansul.com

©2005 Ansul Incorporated
Formulario N.º F-9862-5_ES