Automatische Schuimblusser “RTX TRIPLESTAR 9”

RTX TRIPLESTAR 9

Algemeen

Branddetectie en -brandbeveiliging voor hotels en restaurants:
Restaurants, pubs en andere horecagelegenheden hebben speciale brandbeveiliging nodig. Het zijn drukke omgevingen met veel werknemers en klanten en waar kritieke, dure apparatuur wordt gebruikt.
Er wordt gebruik gemaakt van open vuur, vet, elektrische apparatuur en brandbare materialen.
Minimaliseer mogelijke schade aan apparatuur en faciliteiten die tot sluiting zou kunnen leiden en verlaag uw verzekeringskosten met de beste brandbeveiliging.

Waar u op moet letten bij het beschermen van een keuken tegen brand:
Het middel moet volkomen veilig zijn voor mensen (werknemers en klanten).
Snelle en vroege branddetectie, waardoor de uitvaltijd kort is.
Algemene en specifieke brandbeveiliging van apparatuur.
Beschikbare blusmiddelen afgestemd op de brandrisico's op de locatie.
Betrouwbare alarmen en activeringssystemen.
Voorkom herontbranding

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be

Commerciële keukens:

Als u uw professionele keuken wilt beschermen tegen brand, ongeacht hoe groot of klein, is het LPCB-gecertificeerde **RTX TRIPLESTAR 9** keukensysteem de perfecte keuze.

Belangrijkste voordelen van dit 9 L brandblussysteem voor commerciële keukens:

- Het vooraf ontworpen **RTX TRIPLESTAR 9**-brandblussysteem voor keukens, ideaal voor kleine en middelgrote commerciële keukens kan 3 zones beschermen (bijv. 2 kookzones en 1 afzuigkap).
- De werking verloopt volledig automatisch en detecteert en dooft brand terwijl er geen stroomvoorziening nodig is.
- Beschermt direct in afzuigkappen, dichter bij de plek waar brand kan ontstaan.
- Niet enkel een snelle detectie maar ook een snelle reactietijd beschermt de kookzones, direct boven waar de brand kan ontstaan.
- Deze beproefde technologie is volledig operationeel 24/7.
- Voor gebruik met brandblusmiddel klasse F (meegeleverd).
- Een snelle installatie (alles wat u nodig hebt, zit in één doos) en eenvoudige onderhoudsstappen zorgen ervoor dat de **RTX TRIPLESTAR 9** al duizenden installaties wereldwijd beschermt.

Vermijd de risico's en kosten die voortvloeien uit een brand door ons **RTX TRIPLESTAR 9**-systeem in uw professionele keuken te installeren. Van kleine tot grote keukens, ons systeem kan elke horeca-faciliteit beschermen. Een snel en effectief automatisch branddetectie- en automatisch brandblussysteem voor kleine tot middelgrote commerciële keukens.

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be

LPCB keuring

Met het LPCB (Loss Prevention Certification Board) -goedgekeurde **RTX TRIPLESTAR 9**-systeem van BGS kunt u uw personeel beschermen tegen ernstig letsel en voorkomt u dat uw restaurant stil komt te liggen.

De Loss Prevention Standards (LPS) van de LPCB worden breed erkend en toegepast in brand- en beveiligingssectoren over de hele wereld. De normen geven fabrikanten, installateurs en eindgebruikers vertrouwen dat gecertificeerde brandveiligheidsproducten en -diensten effectief zullen presteren. Dit omvat brandalarmen, sprinklerinstallaties en andere maatregelen om branden te voorkomen, te detecteren en te blussen.

LPS 1223: Issue 2.3
Cert. No. 724b

LPCB®

www.redbooklive.com

Certificate of Product Approval

Certificate Number: 724b Issue: 05

Ceodeux Extinguisher Valves Technology S.A. (ROTAREX FIRETEC)

24 rue de Diekirch
L-7440 Lintgen
Luxembourg

is certified by BRE Global Ltd. and is authorised to use the LPCB mark in association with the product(s) listed in this certificate and appendix having complied with the requirement(s) of the standards as detailed below:

Products

ROTAREX FIRETEC – TRIPLESTAR wet chemical, restaurant fire suppression system.
(refer to attached appendix for details)

Standards

LPS 1223: Issue 2.3
Requirements and testing procedures for the LPCB certification and listing of fixed fire extinguishing systems for catering equipment.

This certificate and appendix is maintained and held in force through regular surveillance activities

S.A.Colwell — Sarah Colwell, Verifier — 11 November 2019, Date of Issue — 28 July 2014, Date of First Issue

This certificate and appendix remains the property of BRE Global Ltd. and is issued subject to terms and conditions (for details visit www.redbooklive.com/terms).
To check the validity of this certificate and appendix please visit www.redbooklive.com/check, scan the QR tag or contact us.
BRE Global Ltd, Watford, WD25 9XX
T: +44 (0)333 321 8811 E: enquiries@breglobal.com
LPCB is a Registered Trademark of the Building Research Establishment Ltd.

BF1316A Rev. 1.1 Page 1 of 2 © BRE Global Ltd, 2019

LPCB®

Appendix to Certificate No: 724b Issue: 05

Ceodeux Extinguisher Valves Technology S.A. (ROTAREX FIRETEC)

ROTAREX FIRETEC – TRIPLESTAR wet chemical, restaurant fire suppression system to LPS 1223: issue 2.3

Product Name	Designation	Description	LPCB Ref. No.
TRIPLESTAR, restaurant fire suppression system.	9 liters wet chemical extinguishant[1]	Manual and Automatic operation, 9 liters of agent, 3 nozzles,.	724b/01
TRIPLESTAR, restaurant fire suppression system.	16 liters wet chemical extinguishant[2]	Manual and Automatic operation, 16 liters of agent, 4 to 6 nozzles.	724b/03
TRIPLESTAR, restaurant fire suppression system.	25 liters wet chemical extinguishant[2]	Manual and Automatic operation, 25 liters of agent, 7 to 9 nozzles.	724b/04

Notes:

[1] Rotarex FireDETEC, wet chemical restaurant fire suppression systems shall be installed, maintained and operated in accordance with Rotarex FireDETEC, Installation and Maintenance Manual FireDETEC System kits for kitchen version 07/2013.
[2] Rotarex FireDETEC, wet chemical restaurant fire suppression systems shall be installed, maintained and operated in accordance with Rotarex FireDETEC, Design, Installation and Maintenance Manual for fixed FireDETEC Kitchen System, B0750, Article number 027650049, release 2019/09/16.

This certificate and appendix is maintained and held in force through regular surveillance activities

S.A.Colwell — Sarah Colwell, Verifier — 11 November 2019, Date of Issue — 28 July 2014, Date of First Issue

This certificate and appendix remains the property of BRE Global Ltd. and is issued subject to terms and conditions (for details visit www.redbooklive.com/terms).
To check the validity of this certificate and appendix please visit www.redbooklive.com/check, scan the QR tag or contact us.
BRE Global Ltd, Watford, WD25 9XX
T: +44 (0)333 321 8811 E: enquiries@breglobal.com
LPCB is a Registered Trademark of the Building Research Establishment Ltd.

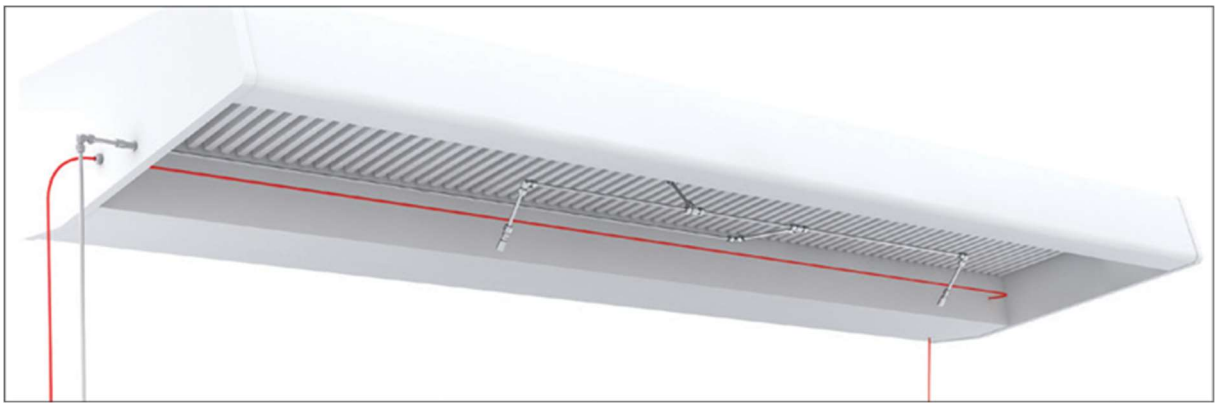
BF1316A Rev. 1.1 Page 2 of 2 © BRE Global Ltd, 2019

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be

Het FireDETEC ®-verschil

Een compleet, kant-en-klaar **FireDETEC®** automatisch brandblussysteem omvat: cilinder, drukverschilventiel, sensorbuizen, afvoerbuizen en sproeiers, handmatige actuator, connectoren en montagebeugels.



FireDETEC ®-systemen gebruiken een pneumatische detectiebuis die op betrouwbare wijze detecteert en de vrijgave van het blusmiddel activeert met behulp van pneumatische technologie. Het is flexibeler, ruimtebesparender en meer kosteneffectief dan alternatieve elektromechanische systemen.

1. Snelle en eenvoudige installatie direct boven risicovolle kookzones:
De flexibele **FireDETEC ®** pneumatische buis kan eenvoudig direct in het afzuigkanaal worden geïnstalleerd - direct boven kookapparatuur. Tijdens gebruik wordt de pneumatische buis onder druk gezet met een droge stikstof van 16 bar. Drukverhoging verbetert de detectiefunctionaliteit.

2. Vroegtijdige branddetectie:
Als er brand uitbreekt, zal de hitte de pneumatische detectiebuis op een nabijgelegen plek doen barsten (ca. 175 °C)

3. Onmiddellijke onderdrukking:
De plotselinge drukval in de buis activeert de speciale drukverschilklep. Het systeem zal het kookgedeelte onmiddellijk overspoelen met blusmiddel van klasse F. De brand kan kort na het uitbreken snel worden geblust, waardoor de schade tot een minimum wordt beperkt.

FireDETEC® Keuken Systeem			
Code BGS	Blusmiddel	Barstdruk	Werkdruk bij 21°C
RB07503000	9 liter	25 bar	16 bar

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be

Functionele beschrijving

Het **FireDETEC®** Keuken Systeem is een vooraf ontworpen, indirect, lagedruk, totaal overstromend brandblussysteem, ontworpen voor het blusmiddel **FireDETEC® F**.

FireDETEC® F is geschikt voor vetbranden (branden van klasse F) die ontstaan door kookapparatuur die niet volledig afgesloten is en die een open oppervlak van kookvet kan hebben. Enkele typische gevaren die kunnen worden beschermd met het **FireDETEC®** Keuken Systeem zijn onder andere, maar niet beperkt tot, het volgende:

- Frituurpan
- Bakplaat
- Wok
- Fornuis
- Elektrische grill
- Lava-, puimsteen- of synthetische steengrill
- Natuurlijke houtskoolgrill
- Kettinggrill
- Afzuigsysteem (afzuigkap en kanalen met bijbehorende filters en afzuigventilator)

Het blusmiddel wordt opgeslagen in een drukcilinder van roestvrij staal, die zich dicht bij het beschermde gebied bevindt op een toegankelijke locatie. Het speciale blusmiddel **FireDETEC® F** zal het vuur veilig doven door de olie in schuim te veranderen.

De hittegevoelige **FireDETEC® pneumatische detectiebuis** wordt gebruikt als een lineaire thermische detector en activeringsapparaat. Hitte van een brand of directe vlaminslag tijdens een brandsituatie zorgt ervoor dat de onder druk staande **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis scheurt. Als de vereiste barst temperatuur wordt bereikt, barst de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis en de drukontlasting activeert vervolgens het **FireDETEC®** Keuken Systeem, wat resulteert in de afvoer van blusmiddel door de leidingen.

Onderdelen

De Klep

De **klep** is een differentiaalklep, die wordt aangestuurd wanneer de druk over de interne zuiger in de klep daalt. Een drukval kan worden veroorzaakt door:

- Handmatige bediening via het handmatig ontgrendelingsmechanisme en/of
- Automatische bediening via de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis

De klep is van vernikkeld messing en is uitgerust met een drukmeter om de druk in de drukcilinder te bewaken, een kogelkraan die de interface vormt tussen de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis en de klep.

Elke klep is voorzien van 2 uitlaataansluitingen. Elke uitlaataansluiting is voorzien van een G1/4"-plug die moet worden geïnstalleerd in de uitlaataansluiting wanneer de drukcilinder wordt getransporteerd of niet in gebruik is. De G1/4-pluggen zijn bedoeld om een ongecontroleerde ontlading van een drukcilinder te voorkomen in het geval van onbedoelde activering van het systeem.

Een van de twee uitlaataansluitingen (afhankelijk van hoe de installatie gemakkelijker is) wordt met het leidingwerk verbonden door middel van een flexibele slang. Het blusmiddel wordt verdeeld en afgevoerd naar het gebied dat door de brand is getroffen via het leidingwerk - een netwerk van pijpen en sproeiers.

De Sproeikop

Elke **sproeikop** is ontworpen om een gelijkmatige hoeveelheid blusmiddel in het beschermde gebied te brengen. De sproeikoppen zijn uitgerust met beschermkappen om te voorkomen dat de uitlaataansluiting van de sproeikoppen verstopt raakt door vet of olie tijdens het koken of andere vreemde materialen of vocht. De beschermkappen worden automatisch uitgeworpen wanneer de ontlading begint.

Het **FireDETEC®** Keuken Systeem is beperkt tot maximaal 3 sproeiers. Eén sproeier beschermt een commercieel keukenoppervlak met een maximale diameter van 700 mm. Dit gebied valt volledig binnen de sproeihoek van één sproeier.

De sproeier moet zich binnen het beschermde gebied bevinden en uitgelijnd zijn met het midden van het kooktoestel met als maximale afstand tot oppervlakken van kooktoestellen: 900 mm tot 1100 mm.

Het Handmatige Ontgrendelingsapparaat

In geval van brand moet het handmatige **ontgrendelingsapparaat** zo snel mogelijk worden geactiveerd door een persoon die in de keuken aanwezig is. Het keukenpersoneel moet worden opgeleid om het handmatige ontgrendelingsapparaat correct te bedienen. Als het handmatige ontgrendelingsapparaat niet wordt geactiveerd, resulteert dit enkele seconden later in automatische activering via de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis.

Het **handmatige ontgrendelingsapparaat** met membraan is een inline-apparaat. Wanneer de klep wordt geactiveerd, laat deze de stikstof in de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis vrij, waardoor de klep opengaat en het blusmiddel in het gevarengebied vrij komt.

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be

Het handmatige ontgrendelingsapparaat dat in lijn met de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis is gemonteerd, biedt een onafhankelijke manier om het **FireDETEC®** keukensysteem te bedienen zonder dat er externe voeding nodig is. Om het handmatige ontgrendelingsapparaat te bedienen, trekt u eenvoudig aan het gele veiligheidsapparaat en duwt u op de rode hendel.

De Pneumatische Detectiebuis

De **FireDETEC® pneumatische detectiebuis** is een thermisch gevoelige buis en wordt gebruikt als automatische detectielijn. De **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis wordt onder druk gezet met droge stikstof wanneer deze in gebruik wordt genomen. De **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis wordt in het gevarengebied geïnstalleerd als een continue lineaire detector die zal scheuren door vlaminslag of wanneer de temperatuur het vrijgavepunt bereikt.

Bij een activering (handmatig of automatisch) daalt de druk in de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis. Dit leidt tot een zuigerbeweging in de klep. De klep gaat open en laat het blusmiddel in de leidingen vrij. Als gevolg hiervan blaast het blusmiddel de beschermkappen van de sproeikoppen af en verdelen de sproeiers het blusmiddel gelijkmatig in het gevarengebied.

- Lengte: 10 m
- Buitendiameter: 6 mm
- Binnendiameter: 4 mm
- Kleur: Verkeersgrijs RAL 7042
- Minimale buigradius: 150 mm
- Barst temperatuur: +130 °C bij 20 bar
- Conformiteit: UL-gecertificeerd - FM-goedgekeurd

Het Blusmiddel

Het **FireDETEC®** Keuken Systeem combineert een **milieuvriendelijk en fluorvrij blusmiddel** met speciaal ontwikkelde componenten voor een snelle ontlading. De resulterende snelle brandbestrijding beperkt de schade aan eigendommen tot het laagst mogelijke niveau.

FLUORINE-FREE

Het blusmiddel **FireDETEC® F** is een waterige oplossing op basis van alkalimetaalzout. Het is een lichtblauwe vloeistof met een specifieke geur, die wordt gebruikt als blusmiddel voor het blussen van branden waarbij vet in kooktoestellen of ventilatiesystemen betrokken is.

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be

FireDETEC® F wordt fijn verdeeld op het brandende eetbare vet of olie gespoten, waar het chemisch reageert tot een gesloten, gasdichte schuimdeken die het vuur onmiddellijk verstikt. Door de zeer goede koelende werking wordt warmte uit de olie of het vet en de omliggende apparatuur afgevoerd. Het gevaar van terugslag wordt hierdoor aanzienlijk verminderd.

FireDETEC® F is geclassificeerd als niet gevaarlijk volgens EG-verordening nr. 1272/2008 (CLP).
FireDETEC® F is fysiologisch veilig en 100% biologisch afbreekbaar bij gebruik zoals bedoeld.

De Drukcilinder

De **drukcilinder** voor verticale installatie alleen, is een roestvrijstalen constructie. De drukcilinders zijn geconstrueerd, getest en gemarkeerd in overeenstemming met de CE-regelgeving. Elke drukcilinder wordt geleverd met een veiligheids-/verzenddop.

- Blusmiddelvulling: 9 liter
- Buitendiameter: 180 mm ± 1 mm
- Hoogte: 545 mm ± 3 mm
- Watervolume: 12,5 liter
- Werkdruk: 18 bar
- Maximale bedrijfstemperatuurbereik: +5 °C tot +60 °C
- Testdruk: (TP) 27 bar
- Materiaal: SUS 304 roestvrij staal
- Conformiteit: CE (richtlijn 2014/68/EU)

Extra accessoires worden gebruikt om alarmen, ventilatieregeling, deursluitingen of andere aanvullende afsluitfuncties te bieden.

Onderhoud van de installatie

Het onderhoud aan het systeem mag uitsluitend worden uitgevoerd door geautoriseerde onderhoudstechnici die naar behoren zijn gekwalificeerd en getraind.

Elke **6 jaar**: Vervang het **FireDETEC® F** blusmiddel en de **FireDETEC®** pneumatische detectiebuis.

Elke **10 jaar**: Drukcilinders in gebruik moeten een volledige interne en externe visuele inspectie ondergaan, evenals een drukweerstandstest door inspecteurs die zijn goedgekeurd door de lokale autoriteiten.

Elke **10 jaar**: Alle componenten van het **FireDETEC®** Keuken Systeem moeten mechanisch en visueel worden gecontroleerd op hun perfecte staat.

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be

Het **RTX TRIPLESTAR 9** Keuken Systeem is een eenvoudig, vooraf ontworpen systeem dat werkt binnen een vooraf bepaalde set ontwerpparameters met beperkingen die vooraf zijn vastgesteld door testen. Het **RTX TRIPLESTAR 9** Keuken Systeem vereist niet dat de ontwerper hydraulische stroomberekeningen uitvoert.

BGS FIRE SYSTEMS
Bleyveld 10
3320 Hoegaarden

0032 (0)16 82 63 03
info@bgsfiresystems.be
www.bgs.be