

Produkt – Datenblatt

PRYMOS® FEUERLÖSCHER-SPRAY - GASTRONOMIE 600ml

1. Allgemeines

Jeder große Brand fängt klein an. Solange das Feuer noch lokal begrenzt ist und nicht auf die Umgebung übergegriffen hat, kann mit verhältnismäßig geringem Aufwand und wenigen Mitteln ein Feuer erfolgreich gelöscht werden. Je früher dies geschieht, desto geringer werden die Schäden sein, die das Feuer anrichtet. Eine schnelle Reaktion ist also das Wichtigste bei der Brandbekämpfung.

Ein Feuerlöschgerät, das ungünstig deponiert ist und das nur mit Kraftaufwand und Gebrauchsanleitung bedient werden kann, wird nicht zu einer schnellen Reaktionszeit beitragen. Es ist daher wichtig, ein Löschergerät vorzuhalten, das im Ernstfall **sofort griffbereit** steht, **sehr einfach anzuwenden** ist und eine **sichere Löschkraft** besitzt. PRYMOS Feuerlöscher-Sprays erfüllen diese Voraussetzungen.

- Schnelle Verfügbarkeit

Das PRYMOS Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** ist ein betriebsfertiges Löschergerät für den Einsatz in Restaurant- und Hotelküchen, Kantinen, Imbissbuden oder der privaten Küche, Wohnmobil, etc. Es hat die Ausmaße einer handelsüblichen Spraydose und kann ohne großen Aufwand in jedem Raum platziert werden und/oder mit Hilfe einer Halterung an einer markanten Stelle in der Küche angebracht werden (Erste-Hilfe-Box, Abfalleimer). So steht das Feuerlöscher-Spray genau dort griffbereit, wo Brände am ehesten entstehen können. Im Brandfall ist jeder Mitarbeiter dadurch schnell in der Lage, gegen das Feuer vorzugehen. Er verliert keine wertvollen Sekunden mit der Suche bzw. mit dem herbeiholen eines Feuerlöschgerätes. Die allgemeinen Regeln zum Verhalten im Fall eines Brandes sollten dabei in jedem Fall beachtet werden (siehe auch Hinweise zum Thema Brandschutz auf <http://www.prymos.com>)

- Einfache und sichere Anwendung

Das PRYMOS Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** hat eine Schutzkappe, die mit geringem Kraftaufwand vom Dosenkörper abgedreht werden kann. Der nun sichtbare, rote Sprühkopf ist so einfach zu betätigen wie bei einem handelsüblichen Spray. Der Verbraucher benutzt die Spraydose intuitiv. Eine Fehlbedienung schließt sich nahezu aus. Die Qualitätskontrolle in der Fertigung stellt die volle Einsatzbereitschaft des Feuerlöscher-Sprays sicher.

- Löschkraft 5A / 40F

Die Löschkraft eines Löschsystems wird wesentlich durch das verwendete Löschmittel und die Sprühtechnik bestimmt. Im PRYMOS Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** kommt das spezielle Fettbrandlöschmittel PM 5000 zum Einsatz. Dies ist ein Flüssiglöschmittel auf Basis von Kaliumsalzen. Beim Ausbringen des Löschmittels durch das Micro-Fog-Sprühsystem wird ein Löschschaum erzeugt, dessen feuerlöschende Wirkung auf Wärmeentzug und der erstickenden Löschwirkung durch Trennen der Reaktionspartner beruht. Unterstützt wird dieser Effekt durch eine homogene konische Sprühgeometrie und die kühlende Wirkung der Flüssigkeit. In Test der Materialprüfungsanstalt Dresden wurde nachgewiesen, dass das PRYMOS Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** 40 Liter brennendes Speiseöl löscht.

PRYMOS stellt mit seinem Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** professionelle Löschtechnologie für die Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben, und damit vorwiegend dem Brandlaien - also gering oder gar nicht geschulten Personen - zur Verfügung. Eine Instandhaltung oder Wartung der Spraydosen ist nicht notwendig. Löschsysteem und Füllmenge sind für den einmaligen Gebrauch konzipiert. Das Feuerlöscher-Spray sollte dementsprechend nach einmaliger Verwendung durch ein neues originales Prymos Feuerlöscher-Spray ersetzt werden. Die Haltbarkeit und Funktionssicherheit des Feuerlöscher-Sprays ist für 5 Jahre (60 Monate) gewährleistet.

- Umweltfreundlich

Das verwendete Löschmittel PM-5000 kommt ohne AFFF Bestandteile aus. Die entleerte Dose wird in Deutschland dem Wertstoffkreislauf innerhalb des Dualen Systems zugeführt. Andere Länder haben entsprechende Recycling Systeme.

2. Ausführung

Das PRYMOS Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** ist als Aluminium Aerosol Dose ausgeführt. Dieser Typ Feuerlöscher wird deshalb den Aerosolen zugeordnet.

3. Spezifikation

Die Löschleistung **5A / 40F** des PRYMOS Feuerlöscher-Sprays **GASTRONOMIE** für feste Stoffe sowie für Öle und Fette (Brandklassen A+F) wurde durch das erfolgreiche Löschen von Normprüfobjekten nachgewiesen. Für die Feststoffe wie Holz, Papier, Textilien, Möbel sowie für Fettbrände sind die Britische Norm BS6165:2002 und die DIN SPEC 14411 mit den Ratings 5A und 40F erfüllt. Entsprechende Zertifizierungen der amtlich anerkannten Prüfstelle für Feuerlöschmittel- und Geräte liegen vor. Elektrische Anlagen unter Spannung von bis zu 1000 V können gelöscht werden (1m Sicherheitsabstand). Das von PRYMOS verwendete Löschmittel erfüllt die Anforderungen nach DIN und ist durch die amtlich anerkannte Prüfstellen für Feuerlöschmittel und -Geräte geprüft und registriert (KB-Nr. SP07/2000).

4. Technische Daten

Durchmesser	74mm
Höhe (Dose)	280mm
Gewicht	ca. 900 Gramm
Inhalt (Netto)	600ml
Druck (bei 20°C)	ca. 8,5bar (0,9 MPa) ± 5%
Wurfweite	ca. 3 m
Sprühzeit	ca. 22 Sek.
Treibmittel	Stickstoff
Löschmittel	Löschschaum: PM-5000 (ohne AFFF)
Dichte	1,26 - 1,29 g/cm ³ (20°C)
Berstdruck	38 bar
Funktionsbereich	-15°C bis 60°C*
Sicherheitsbereich	-15°C bis 60°C*
Haltbarkeit	5 Jahre (siehe Haltbarkeitsdatum am Dosenboden)

* Der Hinweis auf dem Dosenetikett „Nicht Temperaturen über 50°C/122°F aussetzen“, resultiert auf Grundlage der Aerosolrichtlinie 75/324/EWG. Der angegebene Funktions- und Sicherheitsbereich unter 4. Technische Daten, wurde bestätigt von der MPA in Dresden.

5. Funktionsbeschreibung

Wird das Sprühventil gedrückt, treibt das Treibmittel das Löschmittel aus dem Sprühkopf. Der Prymos-spezifische Sprühstrahl bzw. -Kegel (Micro-Fog-Technologie©, MFT) unterstützt sehr effektiv die Löschwirkung.

6. Wirkungsweise

Das Fettbrandlöschmittel PM 5000 basiert auf einer Lösung mit Kaliumsalzen. Die Lösung hat ein außerordentlich hohes Wärmebindungsvermögen. Dadurch besitzt es die Fähigkeit stark abkühlend zu wirken. Gleichzeitig werden die thermischen Reaktionsbedingungen gestört, so dass keine brennbaren Gase und Dämpfe nachgeliefert werden können. Der Zerteilungsgrad der Tröpfchen bestimmt dabei die optimale Kontaktfläche für den Wärmeübergang. Zusätze zum Löschmittel verändern die Oberflächenspannung und ermöglichen zusammen mit Druck und der Düsengeometrie die Erzeugung eines filmbildenden Schaums.

7. Einsatzgebiete

Mit dem PRYMOS Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** können Feststoffbrände sowie Fettbrände bis 40 Liter gelöscht werden. Die imprägnierende Wirkung des Wirkstoffes kann als Hitzeschutz eingesetzt werden. Heiße Oberflächen können durch die kühlende Wirkung auf ein niedrigeres Niveau gesenkt werden.

8. Anwendung

Nach Entfernen des Kontrollstreifens die Schutzkappe abnehmen und den Sprühkopf (rot) betätigen. Das Löschmittel in Intervallen direkt in den Brandherd sprühen. Ein Winkel von etwa 45° hat sich dabei als optimal erwiesen. Sprühen Sie so, dass sich auf dem Brandgut ein Schaumteppich ausbildet. Es sollte ein ausreichender Sicherheitsabstand (mind. 1 m) zum Brandherd eingehalten werden. Nach Augen- und Mundkontakt das Löschmittel mit Wasser ab- bzw. ausspülen.

9. Lagerung

Keine Lagerung über 60°C. Das Feuerlöcher-Spray an einem trockenen und gut zugänglichen Ort positionieren, am besten mit der Prymos Wandhalterung oder dem Prymos Wandkabinett in hochwertigem Edelstahl.

10. Wartung / Instandhaltung

Es ist kein Wartungsaufwand erforderlich. Die Haltbarkeit beträgt 60 Monate. Nach Erstgebrauch soll der Feuerlöcher-Spray ersetzt werden.

11. Liefergebilde

Feuerlöcher-Spray **GASTRONOMIE** (Artikelnummer 621)

- 12er Karton PRYMOS Feuerlöcher-Spray **Gastronomie**
- Palette (660 Stück)

12. Besondere Merkmale

Das PRYMOS Feuerlöcher-Spray **GASTRONOMIE** ist geeignet zum Löschen von Speiseölen/-fetten (pflanzliche oder tierische Öle und Fette) in Frittier- und Fettbackgeräten und anderen Kücheneinrichtungen und -geräten.

Das Prymos Feuerlöcher-Spray hat einen gut erkennbaren Originalitätsverschluss (Kontrollstreifen).

13. Zulassung

Das Feuerlöcher-Spray wurde durch die MPA-Dresden nach den Normen BS6165:2002 und DIN SPEC 14411 geprüft. Die Vermarktungsgenehmigungen vom Innenministerium NRW und dem Umweltministerium NRW (Referenzcharakter für die BRD) liegen vor. Das Löschgerät ist nach dem Geräte- und Produktsicherheitsgesetz gekennzeichnet. Die Vorschriften der Verpackungsverordnung für Aerosoldosen sind beachtet.

14. Sonstiges

Das Prymos Feuerlöscher-Spray **GASTRONOMIE** ist unter folgendem Link in Aktion zu sehen:

<http://www.prymos.com>

Prymos GmbH

Siemensstraße 18

63225 Langen