

## Produkt – Datenblatt

### PRYMOS® FEUERLÖSCHSPRAY - GASTRONOMIE 600ml

#### 1. Allgemeines

Jeder große Brand fängt klein an. Solange das Feuer noch lokal begrenzt ist und nicht auf die Umgebung übergreifen 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 Löscherät vorzuhalten, das im Ernstfall **sofort griffbereit** steht, **sehr einfach anzuwenden** ist und eine **sichere Löschkraft** besitzt. PRYMOS Feuerlöschsprays erfüllen diese Voraussetzungen.

#### - Schnelle Verfügbarkeit

Das PRYMOS Feuerlöschspray **GASTRONOMIE** ist ein betriebsfertiges Löscherät für den Einsatz in Restaurant- und Hotelküchen, Kantinen, Imbissbetrieben, Foodtrucks 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 Feuerlöschspray genau dort griffbereit, wo Brände am ehesten entstehen können. Im Brandfall ist jede Person dadurch schnell in der Lage, gegen das Feuer vorzugehen. Es werden keine wertvollen Sekunden mit der Suche bzw. mit dem Herbeiholen eines Feuerlöschgerätes vergeudet. 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 Feuerlöschspray **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. Die verwendende Person benutzt die Spraydose intuitiv. Eine Fehlbedienung schließt sich nahezu aus. Die Qualitätskontrolle in der Fertigung stellt die volle Einsatzbereitschaft des Feuerlöschsprays sicher.

## - Löschkraft 5A / 40F

Die Löschkraft eines Löschsystems wird wesentlich durch das verwendete Löschmittel und die Sprühtechnik bestimmt. Im PRYMOS Feuerlöschspray **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 Feuerlöschspray **GASTRONOMIE** 40 Liter brennendes Speiseöl löscht.

PRYMOS stellt mit seinem Feuerlöschspray **GASTRONOMIE** professionelle Löschtechnologie für die Mitarbeitenden in Gastronomiebetrieben, und 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 Feuerlöschspray sollte dementsprechend nach einmaliger Verwendung durch ein neues originales Prymos Feuerlöschspray ersetzt werden. Die Haltbarkeit und Funktionssicherheit des Feuerlöschsprays ist für 10 Jahre (120 Monate) gewährleistet.

## - Umweltfreundlich

Das verwendete Löschmittel kommt ohne AFFF Bestandteile aus, es ist somit fluorfrei. Die entleerte Dose wird in Deutschland dem Wertstoffkreislauf innerhalb des Dualen Systems zugeführt. Andere Länder haben entsprechende Recycling Systeme.

## 2. Ausführung

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

## 3. Spezifikation

Die Löschleistung **5A / 40F** des PRYMOS Feuerlöschsprays **GASTRONOMIE** für feste Stoffe sowie für Öle und Fette (Brandklassen A+F) wurde durch das erfolgreiche Löschen von Prüfobjekten nach den Normvorgaben der DIN EN 16856 mit dem Rating **5A / 40F** nachgewiesen. Feststoffe wie Holz, Papier, Textilien, Möbel sowie Fettbrände können damit erfolgreich gelöscht werden. 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 Prüfstelle für Feuerlöschmittel und -Geräte geprüft und registriert (KB-Nr. SP07/2000).

#### 4. Technische Daten

Durchmesser	74 mm
Höhe (Dose)	285 mm
Gewicht	ca. 921 Gramm
Inhalt (Netto)	600 ml
Druck (bei 20°C)	ca. 8,5bar (0,9 MPa) ± 5%
Wurfweite	ca. 3,5 m
Sprühzeit	ca. 22 Sek.
Treibmittel	Stickstoff
Löschmittel	Löschschaum: PM-5000 fluorfrei (ohne AFFF)
Dichte	ca. 1,26 - 1,29 g/cm <sup>3</sup> (20°C)
Berstdruck	27 bar
Funktionsbereich	-20°C bis 60°C*
Sicherheitsbereich	-20°C bis 60°C*
Haltbarkeit	10 Jahre (siehe Aufdruck 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 Feuerlöschspray **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 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 Feuerlöschspray 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 120 Monate. Nach Gebrauch muss das Feuerlöschspray ersetzt werden.

## 11. Liefergebilde

Feuerlöschspray **GASTRONOMIE** (Artikelnummer 621-10)

- 12er Karton
- Palette (660 Stück)

## 12. Besondere Merkmale

Das PRYMOS Feuerlöschspray **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 Feuerlöschspray hat einen gut erkennbaren Originalitätsverschluss (Kontrollstreifen).

## 13. Zulassung

Das Feuerlöschspray wurde durch die MPA-Dresden in Anlehnung an die DIN EN 16856 für Feuerlöschsprays geprüft. Das Löschgerät ist nach dem Geräte- und Produktsicherheitsgesetz gekennzeichnet. Die Vorschriften der Verpackungsverordnung für Aerosoldosen sind beachtet.

## 14. Sonstiges

Das Prymos Feuerlöschspray **GASTRONOMIE** ist unter folgendem Link in Aktion zu sehen:

<http://www.prymos.com>