

# EXTINTOR A BASE DE ACETATO DE POTASIO

## CARACTERÍSTICAS

### • AGENTE EXTINTOR

Utiliza un agente especial químico húmedo, a base de acetato de potasio de bajo PH, desarrollado especialmente para los fuegos en cocinas.

### • FUNCIONAMIENTO

La descarga del agente químico húmedo de bajo PH en forma de neblina ayuda a prevenir que la la grasa salpique, cada molécula del agente extintor envuelve a cada molécula de grasa irrumpiendo la reacción en cadena, provocando un rápido descenso de la temperatura y evitando la reignición mientras se enfría. Por su especial lanza de aplicación mantiene al operador a una distancia segura del fuego y no conduce electricidad hacia el mismo.

### • COMPONENTES

El cilindro está construido en chapa de acero inoxidable laminada en frío de primera calidad, tratado superficialmente con un pulido semi mate. Sumamente resistente a la corrosión y ensayado hidrostáticamente.

Válvula de latón cobreado forjado cromado con rosca M30, con palancas de acero al carbono recubiertas cromadas, vástago de latón, con asiento y o´ring de caucho sintético.

Manguera de descarga de caucho sintético con lanza de aplicación y tobera de pulverización construida en bronce, desarrollada para generar el efecto niebla.

Manómetro con cuerpo de latón, caja de acero inoxidable y visor de plástico, con Sello IRAM 3533 y fabricados según Norma ABNT NBR 15808.

Caño de pesca construido en plástico industrial.

Placa de instrucciones de uso y mantenimiento de fácil lectura.

### • MANTENIMIENTO

El equipo está presurizado con Nitrógeno Seco.

La garantía de fabricación es de 12 meses. Por su principio de funcionamiento (presión incorporada) son sencillos de mantener y de bajo costo.

### • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Rango de temperatura: 5°C a +50°C

Presión de ensayo: 2,0 Mpa

Presión de trabajo: 0,8 Mpa



Embalados individualmente

### • APLICACIONES

<b>Industrias y comercios</b> 	<b>Aeropuertos</b> 	<b>Hospitales</b> 	<b>Bares/cafeeterías/ restaurantes</b> 	<b>Establecimientos educativos</b> 	<b>Maternidades</b> 	<b>Cocinas industriales</b> 
-----------------------------------	------------------------	-----------------------	--	--	-------------------------	---------------------------------