Fettbrand-Feuerlöscher

Typ: F 3 H und F 6 H

Produkt

Der Fettbrand-Feuerlöscher mit der Eignung für Speiseöl- und Speisefettbrände gewährleistet Sicherheit im Küchenbetrieb.

Bei Speiseöl- und Speisefettbränden wirkt das Löschmittel AF-Premix sehr effektiv. Es bildet eine Sperrschicht auf dem Öl bzw. Fett und verhindert so den Sauerstoffzutritt. Zusätzlich wird das Speiseöl oder Speisefett unter die Selbstzündungstemperatur abgekühlt und ein erneutes Aufflammen des Brandes wird verhindert.

Scannen Sie den QR-Code mit ihrem Smartphone und erhalten Sie weitere Informationen.

Ihre Vorteile

- Löschmittel enthält keine perfluorierten Tenside
- Optimaler Löschmittelstrahl und hohe Löschleistung durch spezielle Löschdüse
- Leichte Handhabung mit einheitlicher Bedienung und sofort erkennbarer Funktionsweise
- Geringes Gewicht
- Armatur aus schlagfestem Hochleistungskunststoff: hohe Korrosionsbeständigkeit und Robustheit
- Hochwirksam durch chemischen Eingriff in den Brandablauf und abkühlenden Effekt bei Bränden von Speiseölen und Speisefetten
- Extrem hohe Rückzündungssicherheit
- Gute Dosierbarkeit durch jederzeit abstellbaren Löschmittelstrahl
- Löschmittelbehälter aus qualitativ hochwertigem Stahl. Die hochresistente Innenbeschichtung garantiert höchstmöglichen Korrosionsschutz. Außenseite witterungsbeständig pulverbeschichtet
- Serienmäßige Standnocken
- Wartungsfreundlich

Einsatz

Der Fettbrand-Feuerlöscher wurde speziell zur Bekämpfung von Speiseöl- und Speisefettbränden entwickelt.

Typische Anwendungsbereiche sind:

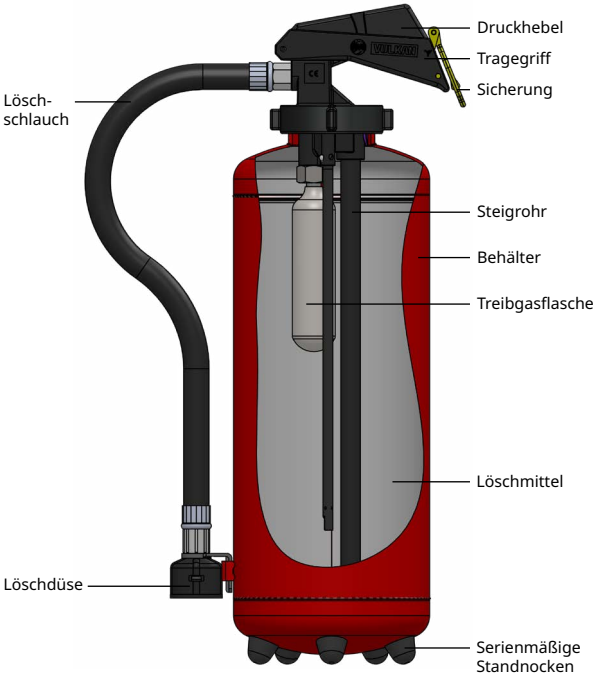
- Großküchen
- Kantinen
- Gastronomie
- Imbissbetriebe
- Restaurantküchen
- Bäckereien
- Haushalte

Funktion

Um Bedienungsfehler zu vermeiden, empfiehlt die ASR A2.2 (Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern) innerhalb eines Betriebes alle Feuerlöscher mit gleicher Bedienungsarmatur bereitzustellen. VULKAN hat Feuerlöscher für alle Einsatzbereiche und Brandklassen mit durchgängiger Bedienung und garantiert daher besondere Sicherheit.

Nach dem Herausziehen der Sicherung ist der Feuerlöscher einsatzbereit. Beim Betätigen des Druckhebels durchstößt ein Messer die Verschlussfolie des Treibgasbehälters und öffnet sie. Das Treibgas strömt in den Löschmittelbehälter, drückt die wässrige Lösung durch Steigrohr und Löschschlauch und stößt es aus der Löschdüse.

Der Löschmittelstrom wird unterbrochen, wenn der Druckhebel losgelassen wird. Durch wiederholtes Betätigen des Druckhebels können Brände fester Stoffe unter Kontrolle gebracht werden. Flüssigkeitsbrände sind in einem Zug zu löschen.



1. Sicherung ziehen.

2. Schlauch fassen und Düse auf den Brandherd richten. Bei Speiseöl- und Fettbränden: Mindestabstand 2 m.

3. Hebel niederdrücken. Um eine Rückzündung auszuschließen, den Löscher komplett in den Brandherd entleeren.

Technische Daten

Typ		F 3 H	F 6 H
Bauart		Auflade	Auflade
Löschmittelmenge		3 l	6 l
Löschmittel		frostsicheres AF-Premix	frostsicheres AF-Premix
Treibmittel		Kohlendioxid	Kohlendioxid
Prüfüberdruck		33 bar	33 bar
Betriebsüberdruck bei +60°C		max. 23 bar	max. 23 bar
Funktionsdauer		14 s	27 s
Wurfweite		3 m	3 m
Temperaturfunktionsbereich		-30 °C bis +60 °C	-30 °C bis +60 °C
Leistungsklassen	A	8 A	21 A
	F	40 F	75 F
Löschmitteleinheiten		2 LE	6 LE
Maße	Höhe	395 mm	550 mm
	Breite	240 mm	312 m
	Ø	144 mm	160 mm
Gewicht ohne Halter		6,5 kg	11,5 kg
Anerkennung nach EN 3		✓	✓

Instandhaltung

Feuerlöscher müssen regelmäßig von legitimierten Sachkundigen nach DIN 14 406, Teil 4, instand gehalten werden und durch eine “zur Prüfung befähigte Person” gemäß Betriebssicherheitsverordnung geprüft werden.

Nach dem Löscheinsatz müssen Feuerlöscher, auch bei nur teilweiser Entleerung, unverzüglich wiederbefüllt werden, um die Betriebsbereitschaft wiederherzustellen.

VULKAN
Fachhandelsmarke der Minimax Mobile Service GmbH
Minimaxstraße 1 · D-72574 Bad Urach
Tel.: +49 7125 154-180 · Fax: +49 7125 154-122
E-mail: info@vulkanfeuerloescher.de · www.vulkanfeuerloescher.de

Ihr Fachhändler:

Stand: 09/2026