



A Amerex reconheceu e abordou os riscos exclusivos das cozinhas dos restaurantes modernos criando o extintor Modelo B260 e B262 Classe “K” para “Utilização na Cozinha”.

Este extintor, juntamente com suas pesquisas e testes, mudaram o ponto de vista da NFPA em relação aos incêndios em cozinhas envolvendo gorduras. Após 1º de julho de 1998, todas as novas instalações de extintores de incêndio que protegem contra riscos na cozinha exigem um extintor Classe “K”. Esta classe reconhece a natureza única da gordura de cozinha, que requer não só sua extinção, mas também o efeito resfriador, que é mais bem obtido por meio de extintores com PRODUTOS QUÍMICOS ÚMIDOS. Quando o Sistema KP é utilizado em combinação com o Modelo Amerex B260 ou B262, você tem o ataque em duas etapas perfeito para o combate de incêndios na cozinha!



NFPA-10 (5.7.1) “Os extintores de incêndio Classe K devem ser fornecidos para riscos de incêndios potenciais que envolvam meios combustíveis (óleos e gorduras vegetais ou animais).”

O primeiro de seu tipo a obter uma classificação UL: 2A:K



ISO 9001:2000
CERTIFICADO

Para obter mais informações, entre em contato: