

Halton FireWatch

Rozwiązanie zintegrowane w systemie automatyki okapów Halton

Wczesne wykrywanie możliwości
wybuchu pożaru przed uruchomieniem
systemu przeciwpożarowego

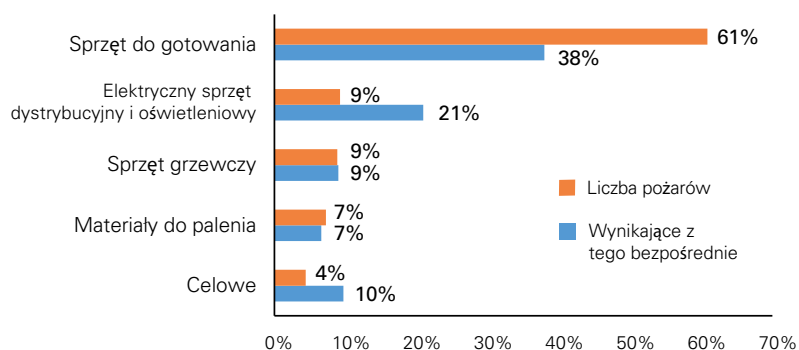




Halton wprowadza pierwszy w swoim rodzaju system ostrzegania przed pożarem, który nigdy nie śpi, **Halton FireWatch!**

Ta funkcja jest częścią platformy automatyki firmy **Halton**, która zapewnia zrównoważony rozwój, dobre samopoczucie i znacząco zmniejsza ryzyko wystąpienia pożaru w obiekcie gastronomicznym.

W latach 2010-2014 do amerykańskiej straży pożarnej zgłoszono średnio na rok 29 640 pożarów w lokalach gastronomicznych.



Publikacja badawcza NFPA - Structure Fires in Eating and Drinking Establishments Fact Sheet - Top 5 Major Causes from 2010 to 2014 (Pożary budynków w lokalach gastronomicznych - 5 głównych przyczyn w latach 2010-2014)

Dodatkowo zakłada się, że wiele mniejszych pożarów nie zostało zgłoszonych!

Sprzęt kuchenny jako przyczyna pożarów

Sprzęt kuchenny był główną przyczyną pożarów w 3 na 5 nieruchomości.

- Frytkownice były związane z pożarem w 21% przypadków, kuchenki lub płyty kuchenne w 14%.
- Dwie trzecie pożarów (68%) było niewielkich i nie rozprzestrzeniło się poza miejsce powstania.
- Materiały kuchenne były elementem, który zapalił się jako pierwszy w 43% pożarów.
- Brak czyszczenia sprzętu był przyczyną 22% pożarów w tych nieruchomościach.

Pożary te spowodowały łącznie poniższe straty w ciągu roku:

- Trzy ofiary śmiertelne wśród ludności cywilnej
- 110 obrażeń cywilnych
- 165 milionów dolarów w nieruchomościach

? Dlaczego pożary tłuszczu są tak specyficzne?

Opary tłuszczu są wysoce łatwopalne. Pożary wybuchają na skutek samozapłonu, a po zapłonie temperatura gwałtownie wzrasta. Gaszenie takiego pożaru możliwe jest jedynie poprzez odizolowanie oleju od tlenu i obniżenie temperatury oleju.

? Dlaczego wiele restauracji nigdy nie zostaje ponownie otwartych po poważnym pożarze

Operator lub właściciel nieruchomości zmuszony jest do przerwania działalności lokalu, ponosi szkody spowodowane pożarem i jego gaszeniem. Jest odpowiedzialny wobec innych najemców, gości i stron trzecich. Dodatkowo spotyka się niekorzystnymi doniesieniami w mediach.

Czujnik termowizyjny firmy Halton to serce systemu FireWatch

Działanie systemu FireWatch opiera się na czujniku **termowizyjnym, który stale monitoruje temperaturę powierzchni urządzeń kuchennych pod kątem nieprawidłowości, które występują przed każdym pożarem.**

W przypadku wykrycia nieprawidłowości system ostrzega użytkownika o pojawieniu się warunków, które zwiększają prawdopodobieństwo wystąpienia pożaru i zachęca do podjęcia działań zapobiegawczych przed jego wybuchem i uruchomieniem systemu przeciwpożarowego.

W przypadku wykrycia zagrożenia ekran dotykowy Halton (w połączeniu z opcjonalnym alarmem wizualnym lub dźwiękowym) ostrzega personel kuchenny i zaleca podjęcie odpowiednich działań. System może działać aż do wyłączenia zasilania urządzeń kuchennych.

Wczesne wykrywanie możliwości wybuchu pożaru przed uruchomieniem systemu przeciwpożarowego



Alarm pierwszego stopnia



Alarm drugiego stopnia



Halton FireWatch to opłacalne rozwiązanie, w skuteczny sposób pomagające zapobiegać pożarom

W zależności od lokalnych przepisów systemy przeciwpożarowe mogą być obowiązkowe tylko dla określonych urządzeń kuchennych. W takim przypadku system Halton FireWatch dodaje kolejny stopień zapobiegania do środków ochrony poż. i rozszerza ją na wszystkie urządzenia kuchenne, które stanowią zagrożenie.

System Halton FireWatch można łatwo zamontować w istniejących okapach kuchennych jako niezależny dodatkowy system.

W przypadku okapów wyposażonych w technologię optymalizacji zużycia energii **M.A.R.V.E.L.** system dokładnej filtracji powietrza **wyciąganego Capture Ray** "On Demand" lub w przypadku okapów z technologią **Mgły Wodnej** „On demand” system Halton FireWatch staje się standardem gdyż wyposażone są one w ten sam czujnik termowizyjny LIR-2.

Technologia Halton FireWatch zalicza się do pakietu inteligentnych usług serwisowych oferowanych przez firmę Halton: **Connect & Care**. Korzysta z kopii zapasowej danych i może być zdalnie monitorowana dzięki portalowi internetowemu Halton Connect.

System **Connect&Care** umożliwia zdalne dostosowanie ustawień systemu FireWatch specyficznych dla dowolnego urządzenia kuchennego bez konieczności wizyty technika.

Działanie systemu Halton FireWatch po wykryciu anomalii polega na wysłaniu dwustopniowego ostrzeżenia.

- **Etap 1** - Na ekranie systemu automatyki Halton HMI wyświetlone zostaje ostrzeżenie. W zależności od specyfikacji, może ono zostać przekazane za pomocą opcjonalnego sygnału świetlnego lub dźwiękowego. Umożliwia interwencję personelu kuchennego w celu usunięcia zagrożenia.
- **Etap 2** - Jeśli odpowiednie działania nie zostaną podjęte, na ekranie automatyki Halton HMI zostanie wyświetlony alarm. Dodatkowo może on spowodować uruchomienie sygnału świetlnego i dźwiękowego. Należy odciąć dopływ paliwa do urządzeń. Urządzenia należy wyłączyć ręcznie lub poprzez system automatyki jeśli są wyposażone w funkcję wyłączania awaryjnego.

Zapewniamy spokój pracy w profesjonalnych kuchniach

+ Ogranicza ilość fałszywych wywoleń systemu przeciwpożarowego

+ Umożliwia wczesną interwencję zmniejszając ryzyko wzniesienia pożaru

+ Potencjał do obniżenia składki ubezpieczeniowej

+ W pełni spersonalizowany system dopasowany do Twoich potrzeb i wymagań po sparowaniu z dodatkowym urządzeniem Edge

+ Dane dostępne są w chmurze dla wskazanych przez użytkownika osób lub firm

+ Zapobiega kosztownym przerwom w działaniu kuchni i utracie przychodów po zadziałaniu systemu przeciwpożarowego

+ Usługi monitorowania i tworzenia kopii zapasowych danych są bezpłatne przez pierwszy rok użytkowania



www.halton.com

Oddział w Polsce :

Halton Sp. z o.o. (oddział Halton Foodservice)
ul. Żegańska 2a, 04-713 Warszawa
biuro.polska@halton.com ; www.halton.com

Zakłady produkcyjne Halton Foodservice

Francja

Halton Foodservice
Zone Technoparc Futura
CS 80102
62402 Béthune Cedex
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Niemcy

Halton Foodservice
Tiroler Str. 60
83242 Reit im Winkl
Tel. +49 8640 8080
Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

United Kingdom

Halton Foodservice
11 Laker Road
Airport Industrial Estate
Rochester, Kent ME1 3QX
Tel. +44 1634 666 111
Fax +44 1634 666 333
foodservice.uk@halton.com
www.halton.com

USA

Halton
101 Industrial Drive
Scottsville, KY 42164
Tel. +1 270 2375600
Fax +1 270 2375700
sales.us@halton.com
www.halton.com

Kanada

Halton Indoor Climate Systems
1021 Brevik Place
Mississauga, Ontario
L4W 3R7
Tel. + 905 624 0301
Fax + 905 624 5547
sales.ca@halton.com
www.halton.com

Brazylia

Halton Refrin
Rua Antonio de Napoli
539 Parada de Taipas
CEP 02987-030
São Paulo - SP
Tel. +55 11 3942 7090
vendas@haltonrefrin.com.br
www.haltonrefrin.com.br

Azja i Pacyfik

Halton Group Asia Sdn Bhd
PT 26064
Persiaran Teknologi Subang
Subang Hi-Tech Industrial Park
47500 Subang Jaya, Selangor
Tel. +60 3 5622 8800
Fax +60 3 5622 8888
sales@halton.com.my
www.halton.com

Chiny

Halton Ventilation
浩盾通风设备（上海）有限公司
Block 10, No. 600 South Xinyuan Road
Lingang new City, Pudong New District
201306 Shanghai
Tel. +86 (0)21 6887 4388
Fax +86 (0)21 6887 4568
halton.cn@halton.com
www.halton.cn

Firma stosuje politykę ciągłego rozwoju produktów, dlatego zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania konstrukcji i specyfikacji bez wcześniejszego powiadomienia. Więcej informacji można uzyskać u najbliższego przedstawiciela firmy Halton.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być powielana, rozpowszechniana, ani przekazywana w jakiegokolwiek formie lub w jakikolwiek sposób, włączając kopiowanie, nagrywanie i inne metody elektroniczne lub mechaniczne, bez uprzedniej pisemnej zgody producenta, za wyjątkiem krótkich cytatów zastosowanych opiniotwórczo i niektórych innych rodzajów niekomercyjnego użycia, dozwolonego przez prawo autorskie.



First stage alarm

A risk of cooking fire is detected by one or several hoods.



Second stage alarm

A critical risk of cooking fire is detected by one or several hoods.

