

Halton FireWatch

Integrierte Lösung im Halton SafeGuard System

Zur frühzeitigen Erkennung
potenzieller Brandgefahren vor
Aktivierung des Feuerlöschsystems



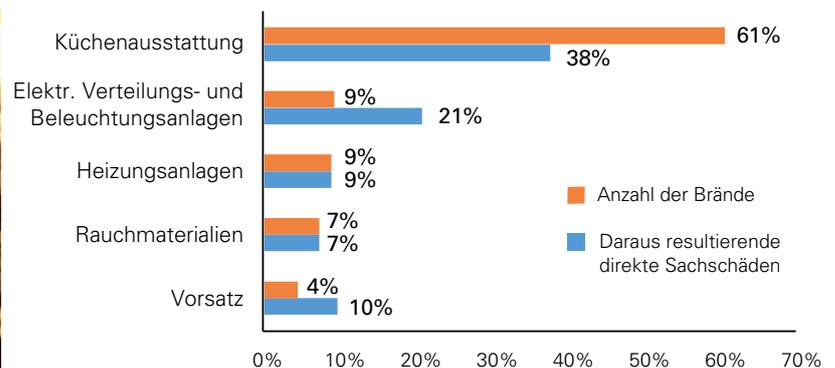


Halton präsentiert das erste Feuerwarnsystem seiner Art, das niemals schläft:

Halton FireWatch!

Diese Funktion ist Teil der **SafeGuard**-Kontrollplattform von Halton und unterstützt Gastronomiebetriebe in den Bereichen Nachhaltigkeit, Wohlbefinden und Brandschutz.

Wussten Sie, dass zwischen 2010 und 2014 jährlich fast 30.000 Brände in Gastronomiebetrieben in den USA gemeldet wurden?



*NFPA research publication - Structure Fires in Eating and Drinking Establishments Fact Sheet - Top 5 Major Causes from 2010 to 2014

Stellen Sie sich vor, wie viele kleinere Brände und unnötige Auslösungen von Feuerlöschsystemen nicht gemeldet wurden!

In drei von fünf Fällen war die **Küchenausstattung** die Brandursache*. Was wäre, wenn ein System das Brandrisiko erkennen könnte, noch bevor ein Feuer entsteht?

- In 21 % der Fälle waren Fritteusen betroffen, in 14 % Herde oder Kochfelder.
- Zwei Drittel (68 %) der Brände waren klein und beschränkten sich auf das Objekt, das sich ursprünglich entzündet hat.
- 43% der Brände entstanden durch Kochmaterial.
- In 22% der Fälle war mangelnde Reinigung ein Brandauslöser.



? Warum sind Fettbrände besonders gefährlich?

Fette sind hochentzündlich. Nach der Entzündung steigt die Temperatur rapide an. Diese Brände können nur gelöscht werden, indem das Fett vom Sauerstoff isoliert und die Temperatur gesenkt wird.

? Warum öffnen viele Restaurants nie wieder nach einem Großbrand?

Der Betreiber oder Eigentümer des Objekts trägt nicht nur die Kosten für die Betriebsunterbrechung sowie die Schäden durch das Feuer und dessen Bekämpfung, sondern auch die Haftung gegenüber anderen Mietern, Besuchern oder Dritten und ist potenziell von negativen Medienberichten betroffen.

Der Thermal Imaging Sensor von Halton bildet das Herzstück von FireWatch

Halton FireWatch nutzt den **Halton Thermal Imaging Sensor, der die Oberflächentemperatur der Kochgeräte kontinuierlich überwacht und Auffälligkeiten erkennt, die auf ein Brandrisiko hinweisen.**

In solchen Fällen informiert das System das Küchenpersonal über die Gefahrensituation und fordert durch Warnsignale zum Eingreifen auf, bevor ein Brand ausbricht und das Feuerlöschsystem aktiviert wird.

Wenn ein Risiko erkannt wird, warnt der Halton-Touchscreen das Küchenpersonal (optional auch mit einem optischen oder akustischen Alarm) und empfiehlt geeignete Maßnahmen zu ergreifen. Das System kann so konzipiert werden, dass es im Ernstfall die Stromversorgung der Kochgeräte unterbricht.

Erkennen Sie potenzielle Brände, bevor das Feuerlöschsystem auslöst



Halton FireWatch ist eine wirtschaftliche Lösung für eine wirksame Verbesserung der Brandverhütung

Je nach lokalen Vorschriften können Löschsysteme nur für bestimmte Kochgeräte vorgeschrieben sein. In diesem Fall bietet Halton Firewatch eine Überwachung aller potentiell gefährdeten Kochgeräte an.

Halton FireWatch lässt sich in bestehende Lüftungssysteme nachrüsten. Die M.A.R.V.E.L.-Technologie und die „On Demand“-Funktion für Cold Mist oder Capture Ray Technologien basieren ebenfalls auf dem Halton Thermal Imaging Sensor. Das FireWatch System ist hier automatisch integriert.

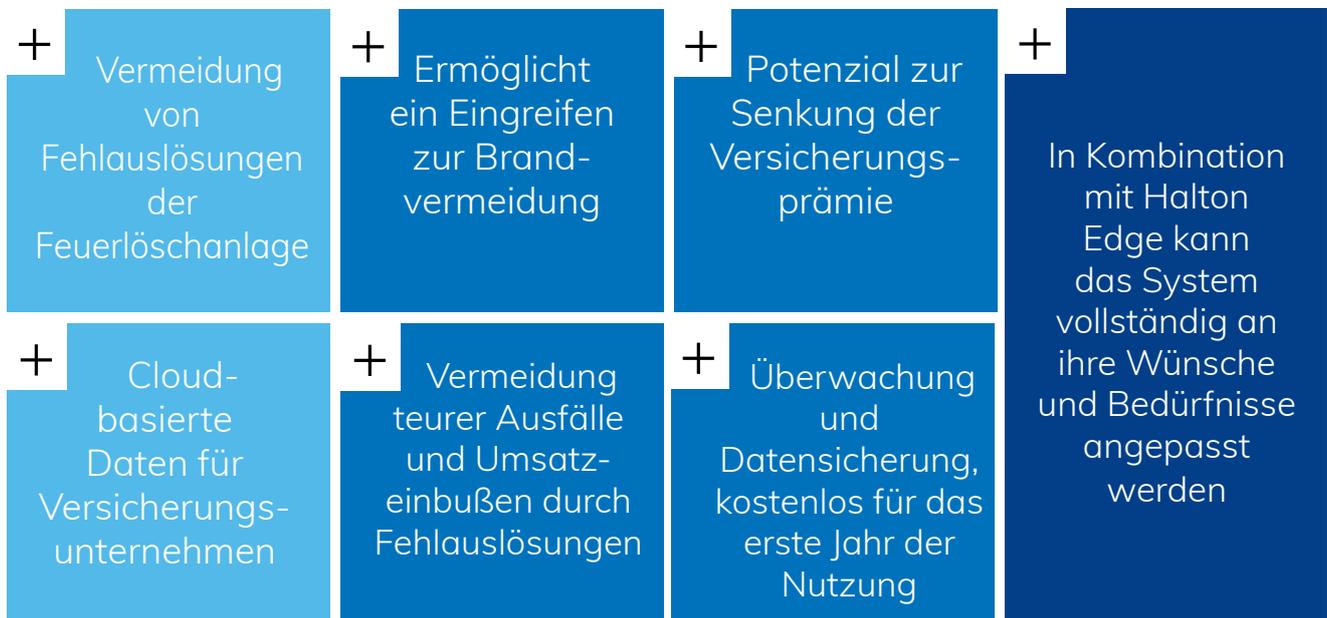
Die Halton FireWatch-Technologie ist kompatibel mit den intelligenten Diensten von Halton Connect & Care. Sie ist datengeschützt und kann über das Halton Connect Webportal aus der Ferne überwacht werden. Dadurch können die FireWatch-Einstellungen für jedes Kochgerät

angepasst werden, ohne dass ein Techniker vor Ort sein muss, beispielsweise wenn ein Alarm zu häufig ausgelöst wird.

Wenn Halton FireWatch eine Auffälligkeit feststellt, wird eine zweistufige lokale Warnung ausgelöst.

- **Stufe 1** - Eine Warnung wird auf dem Halton-Touchscreen angezeigt. Je nach Spezifikation kann sie mit einem optionalen Licht- oder Tonsignal ausgegeben werden. Das Küchenpersonal kann eingreifen, um die Warnung zu quittieren.
- **Stufe 2** - Wenn die Warnung durch den Nutzer nicht beachtet wird, erscheint ein Alarm auf dem Touchscreen. Dieser kann zusätzlich mit optischen oder akustischen Warnsignalen gekoppelt werden. Ein optionaler Schaltkontakt kann für etwaige Abschaltfunktionen genutzt werden.

Sorgenfreiheit für Gastronomiebetriebe





www.halton.de

Halton Foodservice GmbH

Tiroler Str. 60
D-83242 Reit im Winkl
info.de@halton.com | www.halton.com

Produktionsstätten von Halton

France

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

USA

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

Asia Pacific

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

Germany

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

Canada

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

China

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

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

Brazil

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

Halton pflegt eine Politik der ständigen Weiterentwicklung der Produkte, daher behalten wir uns das Recht vor, die Auslegung und Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern. Bezüglich weiterer Informationen wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene Geschäftsstelle von Halton. Alle Rechte vorbehalten. Die Reproduktion, Verteilung oder Übermittlung dieser Publikation, auch auszugsweise, ist in jeder Form untersagt, einschließlich Fotokopieren, Aufzeichnen oder anderen elektronischen oder mechanischen Methoden, ohne die vorherige ausdrückliche und schriftliche Erlaubnis des Herausgebers. Ausgenommen sind kurze Ausschnitte in Berichten und bestimmte andere, nicht-kommerzielle Nutzungen, die durch das Urheberrecht gedeckt sind.