



Extintores de Cocina Clase K:

El Único extintor fabricado para proteger cocinas de restaurantes de fuegos **Clase K**, de **líquidos y grasas comestibles**.

Estos modernos extintores, cuyo agente extintor Amerex es a base de acetato de Potasio, tienen certificación de Underwriters Laboratorios (UL) para la extinción de fuegos clase K.

Posee un bajo PH y fue desarrollado para el uso en sistemas de pre-ingeniería para extinción automática de fuegos en cocinas para restaurantes por su mayor capacidad para combatir el fuego y por el efecto de enfriamiento de estos difíciles y calientes fuegos.

Estos extintores están disponible en dos tamaños: 6 litros (Modo. B260) y 2-1/2 galones (Mod. B262), en atractivos cilindros de acero inoxidable con manguera de fácil uso y con boquilla rociadora de diseño especial que no produce salpicaduras ni deja residuos polvorientos difíciles de limpiar.

Estos extintores tienen las siguientes características:

- Probado en freidoras comerciales con alto contenido de grasa, superando las dificultades de la prueba de fuego establecida por ANSI/UL.
- La conexión de la manguera giratoria permite la orientación de la boquilla para una aplicación por encima del fuego.
- La manguera para descarga tiene además un diseño que le permite fácil uso en espacios pequeños y en cocinas de espacio reducido.
- El mango de la boquilla está diseñado a un ángulo de 45° para su aplicación fácil.
- El agente PH de agente químico húmedo tiene una descarga de niebla fina que ayuda a prevenir el salpicado de la grasa y la re-ignición del fuego mientras se enfría el contenedor, plancha o freidora.
- Producen una descarga muy precisa del agente extintor.
- Excelente para uso en todos los aparatos de cocina incluyendo asadores de carbón.
- Aprobados por UL 711 y seguro para usarse en fuegos eléctricos de Clase G.

