

Mini Fettbrand-Dauerdruck-Auflade

handlich & kompakt
Neu als Aufladelöcher!



DIN EN 3



Sichere Bedienung

- Leichte Handhabung mit sofort erkennbarer Funktionsweise
- Leichte Auslösung durch Niederdrücken des Hebels
- Gezielte Löschmitteldosierung über die Hebelarmatur
- Zugsicherung gegen unbeabsichtigtes Auslösen
- Löschmittel ist frostsicher
- Geeignet für elektrische Anlagen bis 1.000 Volt bei einem Sicherheitsabstand von 1 m

Durchdachte Konstruktion

- Dauerdruckgeräte wahlweise mit Manometer zur Druckkontrolle (F 2 J ausschl. mit Mano)
- 3 I-Geräte mit großer Behälteröffnung M74 für die schnelle Entnahme und Befüllung
- Kompakte Abmessungen für platzsparende Unterbringung
- Breites Einsatzspektrum in den Brandklassen A, B und F (Speisefett und -öl)
- Löschkraft durch Erstickung und Verseifung
- F 2 JM 5 mit Drahhalter; F 3 LJ/M 8 und F 3 H System 8 mit Wandhalter

Beste Qualität

- Qualitätsstahlbehälter mit widerstandsfähiger Außen- und Innenbeschichtung
- Hochwertige Jockel-Armaturen; Dauerdruckgeräte mit Prüf- und Füllventil (F2JM mit Prüfadapter Art.-Nr. 02-056)
- Schlauchanschluss aus Messing bei 3 I-Geräten
- Witterungs- und UV-beständige Einzelteile

Optimaler Service

- Baukastensystem mit standardisierten Ersatzteilen und Werkzeugen
- Servicefreundlich
- Wartungsfreundlich
- Wirtschaftlich

Zulassung

- nach DIN EN 3
- nach MED 96/98/EG (derzeit nur F 2 JM 5, F 3 LJ/M 8)
- Geprüfte Sicherheit (derzeit nur F 2 JM 5, F 3 LJ/M 8)

Technische Daten

Löschwirkung

Wer jemals vor einer brennenden Pfanne oder Fritteuse stand, weiß mit welcher Geschwindigkeit sich Speiseöl und -fett selbst entzünden kann. Jetzt das falsche Löschmittel, wie z. B. Wasser, und es kommt zur sogenannten Fettexplosion. Da brennendes Fett oder Öl bereits mehrere hundert Grad Celsius heiß ist, verdampft zugegebenes Wasser schlagartig. Durch diese explosionsartige Verdampfung wird das brennende Fett aus dem Behälter geschleudert.

Spezielle Einsatzbedingungen erfordern besondere Lösungen. Jockel-Fettbrandlöscher enthalten eine hochkonzentrierte Salzlösung, die beim Aufsprühen auf brennendes Öl zu einer Verseifung führt. Dadurch wird der Brand erstickt.

Die Jockel Mini-Fettbrand-Geräte sind mit einem speziellen Schaum gefüllt und einsetzbar in den Klassen A und B und sogar in der Brandklasse F bei der Bekämpfung von Speiseöl- und Speisefettbränden.



Aus Liebe zur Umwelt

- Unbedenklich für Mensch, Tier und Umwelt*
- Gänzlicher Verzicht auf PFOA und PFOS
- Weniger Umweltbelastung durch reduzierten Einsatz von Verpackungsmaterial
- Hergestellt in energiebewusster Produktion

Einsatzbereiche

- Küchenbereiche
- Wohnbereiche
- Restaurantbetriebe
- Imbissbetriebe
- Fettbäckereien

*bei ordnungsgemäßer Anwendung im Brandfall

Typ Bauart	Art.-Nr.	Löschmittel Menge/Art	Löschleistung A B F	LE	Funktionsbereich	Treibmittel	Spritzdauer Spritzweite	Höhe ca.	Breite ca.	Gewicht ca.
F 2 JM 5 Dauerdruck	mit DH 25-301-00 mit FH 25-398-00	2 l wässrige Lösung für Fettbrände	5 34 40	1	-30°C bis +60°C	Luft/N ₂	14 sek. 6 m	358 mm	130 mm	4,1 kg
F 3 LJM 8 Dauerdruck	mit WH 32-301-00	3 l wässrige Lösung für Fettbrände	8 55 40	2	-30°C bis +60°C	Luft/N ₂	17 sek. 7 m	375 mm	230 mm	6,5 kg
F 3 H System 8 Auflade	mit WH 32-378-00	3 l wässrige Lösung für Fettbrände	8 55 40	2	-30°C bis +60°C	CO ₂	17 sek. 7 m	375 mm	230 mm	6,5 kg

M: Manometer | DH: Drahhalter | FH: Fahrzeughalter | WH: Wandhalter | LE: Löschmittleinheiten

