

# System

## Fettbrand-Auflade

**NEU**



**DIN EN 3**



**CE**  
0035

**INKLUSIVE**  
Wandhalter  
Fußring

**MADE IN GERMANY**

**F 3 H System 8**

▶ **Sichere Bedienung**

- Leichte Handhabung mit sofort erkennbarer Funktionsweise
- Gezielte Löschmitteldosierung über Hebelarmatur
- Zugsicherung gegen versehentliches Auslösen
- Ergonomische Tragegriffe
- Geeignet für elektrische Anlagen bis 1.000 Volt bei einem Sicherheitsabstand von 1 m

▶ **Durchdachte Konstruktion**

- Kompakte und stabile Armatur
- Breites Einsatzspektrum in den Brandklassen A, B und F für Speiseöl- und Speisefettbrände
- Löschkraft durch Erstickung und Verseifung
- Mit Fußring für sicheren Stand und Schutz des Behälterbodens
- Inkl. witterungsbeständigem Wandhalter

▶ **Beste Qualität**

- Qualitätsstahlbehälter mit hochwertiger Außenbeschichtung und widerstandsfähiger Innenbeschichtung
- Robuste und kompakte Hebelarmatur M 74 aus glasfaserverstärktem Polyamid mit vernickelten Messing-Gewindeeinsätzen
- Wirksamer Korrosionsschutz durch Beschichtungen und stabile Fußringe aus schlagfestem Kunststoff
- Witterungs- und UV-beständige Einzelteile

▶ **Optimaler Service**

- **Servicefreundlich:** Große Behälteröffnung M74 für schnellen Löschmittelaustausch; leichte Wiederbefüllung
- **Wartungsfreundlich:** Leichte (De-) Montage aller Teile
- **Wirtschaftlich:** Standardisierte Ersatzteile, keine Sonderwerkzeuge erforderlich

▶ **Zulassung**

- nach DIN EN 3
- nach MED 96/98/EG für die Schifffahrt (wird beantragt!)

▶ **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-Fettbrandlöcher enthalten eine hochkonzentrierte Salzlösung, die beim Aufsprühen auf brennendes Öl zu einer Verseifung führt. Dadurch wird der Brand erstickt. Als besonderes Gerät hat Jockel den F 3 H System im Programm.

Dieses Gerät ist 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\*
- Weniger Umweltbelastung durch reduzierten Einsatz von Verpackungsmaterial
- Hergestellt in energiebewusster Produktion

**Einsatzbereiche**

- ▶ Restaurant- und Imbissbetriebe
- ▶ Großküchen
- ▶ Fettbäckereien

\*bei ordnungsgemäßer Anwendung im Brandfall

▶ **Technische Daten**

Typ (Vertriebsname)	Art.-Nr.	Löschmittel Menge/Art	Löschleistung A B F	LE	Funktions- bereich	Treib- mittel	Spritzdauer Spritzweite	Höhe ca.	Breite ca.	Gewicht ca.
F 3 H System 8	32-378-00	3 l wässrige Lösung für Fettbrände	8 55 40	2	-30°C bis +60°C	CO <sub>2</sub>	17 sek. 7 m	375 mm	230 mm	6,5 kg

LE: Löschmitteleinheiten



Produktbilder können geringfügig abweichen.  
Technische Änderungen vorbehalten.  
Stand 10/10