BRANDSCHUTZ
ETTISWIL AG

Bavaria Fettbrandlöscher Magnum Kitchen Guard



Beschreibung des Produkts:
Einsatz BAVARIA Magnum KITCHEN GUARD ist ein Hochleistungs-Fettbrand-Löscher. Das Gerät ist ideal für Grossküchen in der Gastronomie, in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Mensen, Kantinen und Hotels, wie auch im privaten Haushalt. Weiterhin kann der Fettbrandlöscher in der verarbeitenden Industrie dort eingesetzt werden, wo Fettbrandgefahr, z.B. durch Industriefritteusen, Backstrassen usw. besteht.
Eigenschaften Sehr hohe Löschleistung.
Unterbrechung des Löschstrahl und stossweiser Einsatz jederzeit möglich.
Ventil aus hochwertigem glasfaserverstärkten Kunststoff mit Alu- Überwurfmutter, schwarz beschichtet.
Innenliegende, wieder befüllbare Druckgaspatrone.
Hochwertiger EPDMSchlauch mit Gewebeeinlage und drehbarer, leicht bedienbarer Löschpistole mit Sprühdüse.
Durch Polyesterbeschichtung des Behälters hervorragender und langlebiger Korrosionsschutz.
Innenbeschichtung aus Polymer gewährt ausgezeichneten Langzeitschutz gegen Rost.
Hochwertiges Fettbrandlöschmittel für Speiseöl- und Speisefettbrände.
Geeignet für elektrische Anlagen bis 1000 V,
Mindestabstand 1 m.
Hochwertiger Wandhalter zur Befestigung.
Brandklassen: A, B und F. Frostsicher bis -30 °C.

Artikel-Nr	Produkt	Inhalt (kg)	Preis (exkl. MWST)
10.10105	BAKI 06	6	310.00