

 **Großküchen | Restaurantküchen | Durchlauffritteusen**
 **Restaurant Kitchens | deep fryers | Industrial Kitchens**



Revolutionary Fire Suppression Systems

Made in Germany

firespy
kitchen



VdS

• ISO 9001
 • approved products
 • approved system

Drucklos No Pressure

Ohne Strom No Electricity

(fast) Wartungsfrei (nearly) Maintenance Free

Ultraschnelle Branderkennung und Löschung Ultrafast Detection & Extinguishing

Einzigartiges Hybridsystem (flüssig / gasförmig) Hybrid System (liquid/gas)

Lageunabhängig Einsatzbereit Works in all Angles and Positions



firespy kitchen

**Revolutionary
Fire Suppression
Systems**



BRANDSCHUTZ FÜR
Großküchen -
Restaurantküchen -
Durchlaufrritteusen -

AUTOMATIC FIRE PROTECTION SYSTEMS FOR:
- Kitchens
- Industrial Kitchens
- Deep Fryers



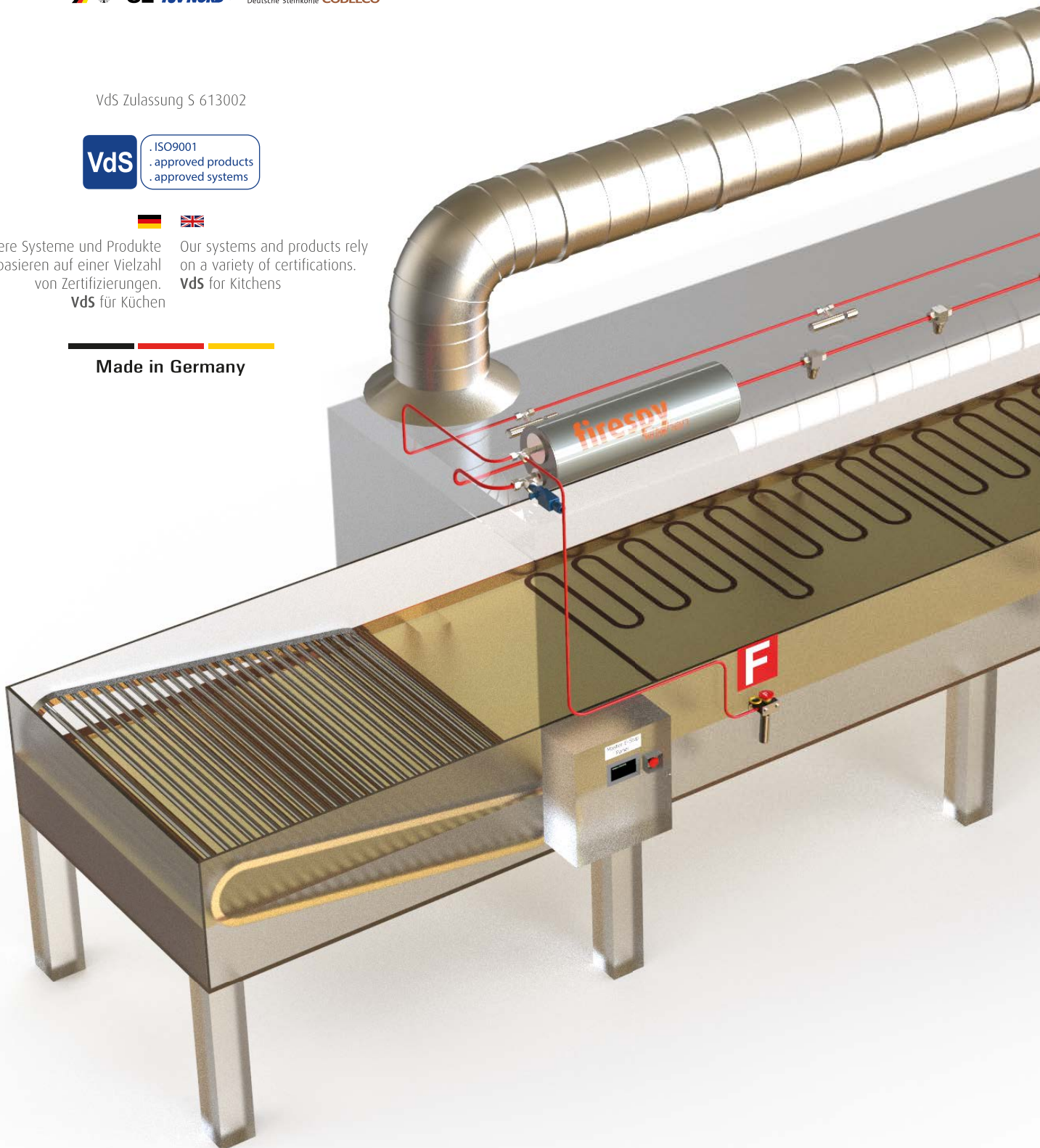
VdS Zulassung S 613002

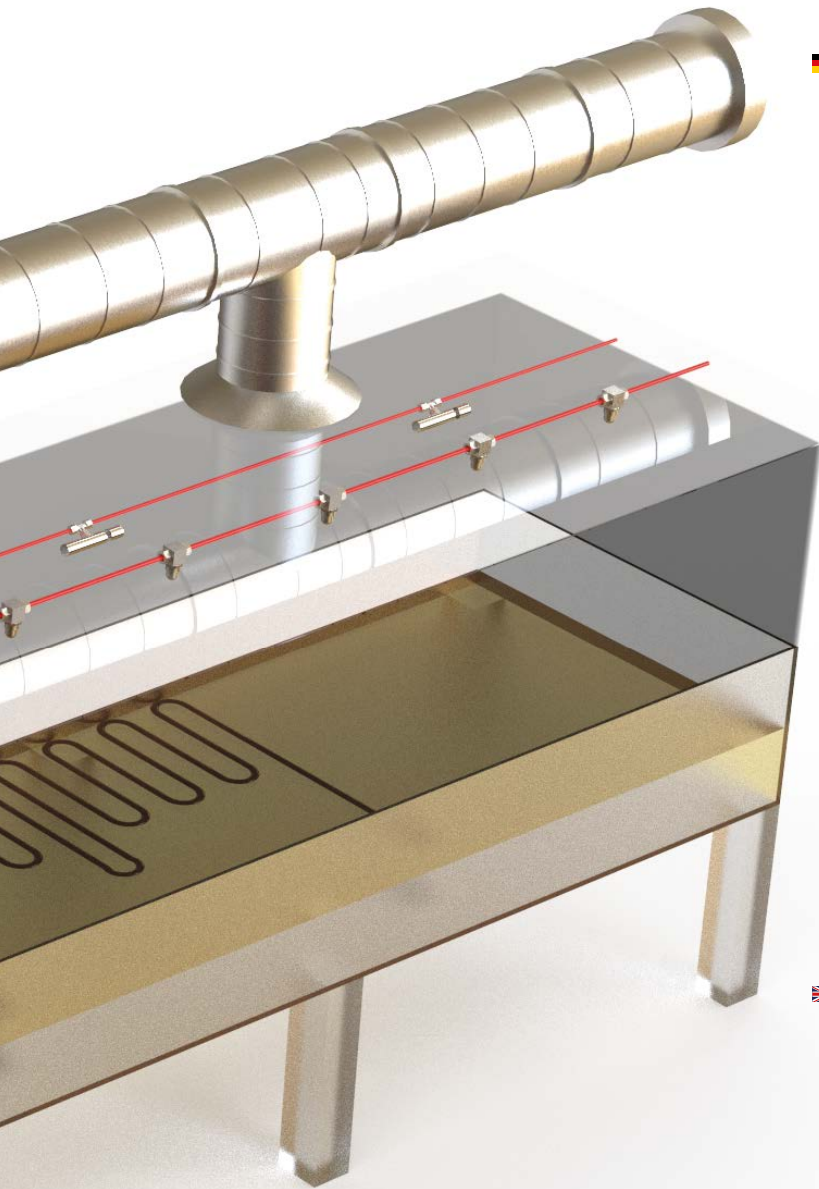


Unsere Systeme und Produkte basieren auf einer Vielzahl von Zertifizierungen. **Vds** für Küchen

Our systems and products rely on a variety of certifications. **Vds** for Kitchens

Made in Germany





🇩🇪 Risiken in der Küche

Bei der Zubereitung von Speisen in Großküchen und Gastronomiebetrieben sind große Mengen an heißen Fetten und Ölen im Einsatz. Selbst bei sorgfältigstem Umgang stellen sie ein erhebliches Brandrisiko dar. Ein unbemerkter Ausfall des Überhitzungsschutzes kann leicht einen Großbrand verursachen. protectfire bietet hierfür eine VdS zugelassene, konkurrenzfähige und effektive Lösung.

Funktionsweise und Wirkungsweise einer kompakten Feinsprüh-Löschanlage

Im Brandfall werden die pneumatischen Auslöseelemente durch die ansteigende Temperatur automatisch aktiviert. Die Auslösetemperatur ist auf 93°C eingestellt. Die Auslösung des Systems bewirkt einen Druckanstieg in der Pilotleitung, der als Signal für den Löschvorgang dient.

Unser Brandbekämpfungssystem basiert auf dem Prinzip einer Feinsprühlöschanlage, die das spezielle Löschmittel mit eigens entwickelten Düsen als feinen Nebel versprüht.

Beim Löschvorgang wird die Oberfläche von Feststoffen und Speiseöl gründlich benetzt und imprägniert. Auf brennbarem, flüssigem Fett bildet sich ein Schutzfilm, der Brandflächen mit einer dauerhaften gasdichten Schicht überzieht.

🇬🇧 Risk in kitchens

When preparing meals in large kitchens and catering establishments, large quantities of hot fat and oil are in use. Even when handled with the utmost care, they pose a considerable fire risk. An unnoticed failure in the overheating protection can easily cause a major fire. protectfire offers a competitively priced and effective solution for this.

Functionality and operation of a compact fine-spray extinguishing system

In case of fire, the pneumatic trigger elements are automatically activated by the increasing temperature. The trigger temperature is set at 93°C. The triggering of the system causes a rise in pressure in the pilotline which serves as a signal for the extinguishing process.

Our fire-fighting system is based on the principle of a finespray extinguishing system which atomizes the extinguishing agent as a fine mist with the aid of our own specially developed nozzles.

In the extinguishing process, the surface of solids and cooking oil is thoroughly wetted and impregnated. A protective film is formed on flammable, liquid fat, blanketing fire areas with a sustainable gas-proof layer.

- 🇩🇪 ✓ Drucklos
- ✓ Ohne Strom
- ✓ (fast) Wartungsfrei
- ✓ Ultraschnelle Branderkennung und Löschung
- ✓ Einzigartiges Hybridsystem (flüssig / gasförmig)
- ✓ Lageunabhängig einsatzbereit
- ✓ 10 Jahre kein Komponententausch

- 🇬🇧 ✓ No pressure
- ✓ No electricity
- ✓ (nearly) maintenance free
- ✓ Ultrafast detection & extinguishing
- ✓ Hybrid system (liquid/gas)
- ✓ Works in all angles and positions
- ✓ No replacement of components for 10 years

- | | |
|---|---|
|  |  |
| Keine Elektrizität - | - No Electricity |
| Vollständig pneumatisch - | - Fully pneumatic |
| Thermische Detektion - | - Thermal detection |
| Ultra-schnell - | - Ultra-Fast |
| Rostfreier Stahl - | - Stainless Steel |
| Keine falschen Aktivierungen - | - No false activations |
| Verschiedene Auslösetemperaturen in einem System möglich - | - Various trigger temperatures possible in one system |
| | |
| Feinsprüh-Löschanlage - | - Fine Spray technology |
| Leicht zu reinigen - | - Easy to clean |
| Keine Schutzkappen - | - No blow off caps |
| Abstand der Düse zur Löschfläche kann bis zu 1,83m betragen - | - Can be installed up to 1,83m from area to protect |
| Spezial-Edelstahl-Ausführung - | - Special Stainless Steel finish |
| Leicht zu reinigen - | - Easy to clean |

SPY detectors



FM 11K NOZZLES



PATENTED TECHNOLOGY

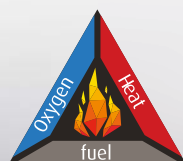


1 Leitung für die Erkennung
1 Leitung für die Löschung

1 pipeline for Detection
1 pipeline for Extinguishing



10L | 20L | 50L



3d fire extinguish

- Druckschalter**
 - kann an Brandmeldeanlage angeschlossen werden
 - kann elektrische Komponenten abschalten
- Pressure Switch**
 - can connect to alarm / central
 - can switch off electrical components

- Löschmittelbehälter**
 - Wartungsfrei und einfach zu reinigen
 - Superschnelle Aktivierung
 - Keine Elektrizität erforderlich
 - Rostfreier Stahl
- Extinguishing Agent Container**
 - No maintenance, just clean
 - Super fast activation
 - No electricity required
 - Stainless Steel

- Hybride Technologie**
Flüssiglöschmittel + Stickstoff (N2 - Inertgas)
- Hybrid Technology**
Liquid extinguish agent + Nitrogen (N2 - inert gas)

- Pneumatische manuelle Auslösung**
 - Superschnelle Aktivierung
 - Keine Elektrizität erforderlich
 - Robuste Ausführung
 - Leichte Bedienung
 - Sicherer Griff
- Pneumatic Manual Activation**
 - Super fast activation
 - No electricity required
 - Robust construction
 - Easy operation
 - Safe handle

- Einzigartiges Feuerlöschmittel**
 - Ultra schnell abkühlendes flüssiges Mittel
 - Biologisch abbaubar
 - Nicht korrosiv
 - Ungiftig
 - Verwendung bei Umgebungstemperaturen von -30°C bis 80°C
 - Oberflächenabdeckung / Abschreckungseffekt
- Unique Extinguish Agent Inside**
 - Ultra fast cooling liquid agent
 - Biodegradable
 - Non-corrosive
 - Non-toxic
 - Use at -30°C to 80°C ambient temperatures
 - Surface blanketing / quenching effect



 **10 Jahre**
kein Komponententausch

BRANDSCHUTZ FÜR FRITTEUSEN / KÜCHEN

Feuerlöschsystem für Küchen von protecfire.
VdS-anerkanntes Feuerschutzsystem

Komplette Systemlösung

Schutzart:

Segmentierte Bauweise | Komponente für Komponente
Jedes Bauteil wird einzeln geschützt.

Was macht firespy einzigartig?

- Drucklos
- Ohne Strom
- (fast) Wartungsfrei
- Ultraschnelle Branderkennung und Löschung
- Einzigtages Hybridsystem (flüssig / gasförmig)
- Lageunabhängig einsatzbereit
- VdS Zulassung S 613002
- Eine Düse für Alles
- Abstand der Düse zur Löschfläche kann bis zu 1,83m betragen
- Keine Schutzkappen benötigt - durch patentierte Düse
- 10 Jahre kein Komponententausch
- Nur ein kompakter Behälter - kein Schaltschrank erforderlich



10 YEARS

With no replacements of components

FIRE PROTECTION FOR DEEP FRYING / KITCHENS

Fire Suppression System for kitchens by protecfire.
VdS approved fire protection system

Complete system solution

Type of protection:

Segmented | Area by Area | Inside / outside the hotte
Protects each component individually.

What makes firespy unique?

- No pressure
- No electricity
- (nearly) maintenance free
- Ultrafast detection & extinguishing
- Hybrid system (liquid/gas)
- Works in all angles and positions
- VdS certification S 613002
- One nozzle for everything
- Distance to the frying surface can be up to 1.83m
- No Caps due to patented nozzle
- No replacement of components for 10 years
- Only one compact container – no control cabinet needed

Enjoy your work while we protect

Kitchens | Deep Fryers | Food Industry - Automatic Fire Protection



protecfire GmbH
Weidekamp 10
D-23558 Lübeck
Germany

Tel.: +49 (0) 451 399 61-10
Fax: +49 (0) 451 399 61-20
@: info@protecfire.de
www.protecfire.de



Protecfire Engineering Pte Ltd
Protecfire (Asia Pacific) Ltd

11 Changi North Street 1 #03-08
Singapore 498823

Tel: +65 62445880

E-mail: sales@protecfire.asia
www.protecfire.com.sg



www.protecfire.com.sg

Authorized Distributor



Brochure Information / Warning!
Firespy Kitchen 02122021
All information is subject to change
without prior notice.
Information or images may be subject to
errors or to representations only.
All rights reserved.

art. 02122021-protecfire-firespy-de-eng
English-German for Europe/ASIA



www.protecfire.de

Automatic fire suppression systems for kitchens / deep fryers / Food industry

