

Anafgroup: Dal 1973, l'eccellenza nel mondo dell'antincendio

ANAF FIRE PROTECTION S.p.a.

Via del Commercio n.4 | 27020 Torre d'Isola (PV) | Tel. 0382 4533
info@anaf.eu | www.anaf.eu

ANAFGROUP

L'importanza della classe F per cucine, ristoranti e mense

Anafgroup, da oltre 40 anni progetta, produce e distribuisce un'ampia gamma prodotti antincendio in grado di soddisfare le richieste di mercato. Ogni estintore e suo componente sono specificamente studiati per

proteggere dalle diverse tipologie di incendio sia in ambito domestico che lavorativo. Innovazione, ricerca, professionalità e dedizione spingono costantemente le società di Anafgroup

a sviluppare tecnologie e prodotti ad altissima capacità estinguente, come appunto i prodotti di classe F adatti alla sicurezza di cucine, mense e ristoranti. Sebbene tecnicamente rappresentino una sottocategoria di fuochi causati da liquidi o gas infiammabili, si differenziano da quelli "convenzionali" a causa delle temperature estremamente elevate; le sostanze oleose e i grassi richiedono temperature superiori a 340 °C per accendersi. Proprio per tale loro caratteristica speciale, questi elementi sono stati riconosciuti talmente importanti da essere categorizzati



Scansiona il QR Code e scarica la scheda tecnica

separatamente e da avere una gamma prodotti dedicata. L'FS6-IHF è un estintore portatile, con serbatoio in acciaio inox, pressurizzato a base d'acqua da 6 litri, capacità estinguente

27A 233B 75F. Dotato di valvola a leva in alluminio, manometro e manichetta in EPDM rinforzato per una perfetta flessibilità e resistenza. L'FS6-IHF completa la gamma prodotti del gruppo in grado di soffocare i fuochi di classe F scaturiti da oli combustibili di natura animale o vegetale come quelli utilizzati in cucina. ♦



Capacità estinguente FS6-IHF

Gamma dedicata allo spegnimento della classe F

