

# Halton FireWatch

Integrerad lösning med Halton SafeGuard System

Upptäck en potentiell brand innan ditt brandsläckningssystem aktiveras



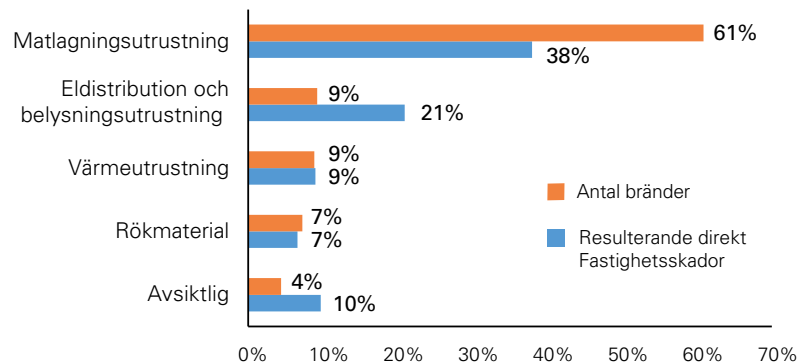


Halton introducerar det första brandvarnings-systemet i sitt slag som aldrig sover, **Halton FireWatch!**

Den här funktionen är en del av **Halton's SafeGuard**- kontrollplattform som vänder sig till hållbarhet, välbefinnande och brandrisk på en matlagningläggning.



# Mellan åren 2010 och 2014 rapporterades ett uppskattat genomsnitt på 29 640 strukturbränder i mat- och dryckeslokaler in till amerikanska brandkårer!



NFPA forskningspublikation - Strukturbränder i mat- och dryckeslokaler, faktablad - Topp 5 huvudorsaker från 2010 till 2014

Tänk dessutom på alla mindre bränder och brandsystemsutsläpp som inte rapporterades!

**Matlagningsutrustning** var den främsta orsaken till bränder i dessa fastigheter och stod för 3 av 5 bränder.\* Tänk om du kunde ha ett system som identifierar när förhållandena är gynnsamma för en brand INNAN den antänds!

- Fritöser var inblandade i en av fem bränder (21 %) och spisar eller spishällar var inblandade i 14 % av bränderna.
- Två tredjedelar (68 %) av bränderna var små och spred sig inte utanför ursprungsobjektet.
- Matlagningsmaterial var det föremål som först antändes i 43 % av bränderna.
- Underlåtenhet att städa var en faktor i 22 % av bränderna i dessa fastigheter.

## ? Varför är fettbränder så speciella

Fettångor är mycket brandfarliga; bränderna är självantändande och efter antändning stiger temperaturen dramatiskt. Det är därför de endast kan släckas genom att isolera oljan från syret och sänka oljetemperaturen

**Dessa bränder resulterade i en tillhörande årlig förlust av:**

- Tre civila dödsfall
- 110 civila skador
- 165 miljoner dollar i egendomsskada

## ? Varför öppnar många restauranger aldrig igen efter en stor brand

Krögaren eller ägaren av fastigheten måste hantera, inte bara verksamhetsavbrott och skador på grund av brand och brandbekämpning, utan också ansvar gentemot andra hyresgäster, besökare och/eller tredje part samt ogynnsamma rapporter i media.

# Haltons termiska bildsensor i hjärtat av FireWatch

Halton Fire Watch är baserad på **Haltons termiska bildsensor som kontinuerligt övervakar ytttemperaturen på matlagningsapparaterna för avvikelser som är föregångare till en brandhändelse.**

I sådana fall varnar systemet användaren om förhållanden som ökar sannolikheten för en brand och uppmanar dig att vidta åtgärder innan den bryter ut och brandsläckningssystemet utlöses.

När en risk upptäcks, varnar Haltons pekskärm (i kombination med valfritt visuellt- eller ljudlarm) kökspersonalen och rekommenderar åtgärder som ska vidtas. Systemet kan gå tills matlagningsapparaternas strömförsörjning stängs av.

Upptäck en potentiell brand innan ditt brandsläckningssystem aktiveras



Första steget larm



Andra steget larm



# Halton FireWatch är en kostnadseffektiv förbättringslösning för utökat brandförebyggande

Beroende på lokala bestämmelser kan brandsläckningsystem endast vara obligatoriskt för specifika matlagningsapparater. I så fall lägger Halton FireWatch till ett förebyggande lager ovanpå släckningsmedlet och utökar det till alla matlagningsapparater som utgör en risk.

Halton FireWatch kan enkelt eftermonteras på befintliga kökskåpor som ett oberoende system. M.A.R.V.E.L. energioptimeringsteknik eller "On Demand"-funktionen för Cold Mist eller Capture Ray-teknikerna är också baserade på Halton termal bildsensor. För kåpor utrustade med dessa tekniker blir det förebyggande FireWatch-systemet en standard.

Halton FireWatch-tekniken är valbar under Halton Connect & Cares smarta tjänster. Där drar den nytta av säkerhetskopiering av data och kan fjärrövervakas genom Halton Connect webbportal. Detta gör det möjligt att justera FireWatch-inställningarna, som är specifika för varje matlagningsapparat, utan att en

tekniker behöver åka ut på plats. T.ex. när ett larm indikerar för ofta och behöver kontrolleras.

När Halton FireWatch upptäcker en anomali initieras en lokal tvåstegsvarning.

- **Steg 1** - En varning visas på Haltons pekskärm. Beroende på specifikationerna kan den förmedlas med valfria ljus- eller ljudsignaler. Möjliggör ingripande av kökspersonal för att åtgärda varning.
- **Steg 2** - Om varningen inte åtgärdas, visas ett larm på pekskärmen. Det rekommenderas starkt att förmedla den med valfria ljus- och ljudsignaler. Energikällan till apparaterna måste stängas av (utrustningen ska stängas av manuellt, eller om den är utrustad med valfri avstängningsfunktion, kommer systemet att stänga av dem automatiskt).

## Ingen oro för din restauranganläggning!

+

Minskad risk för utlösta brandsläckningssystem vid falska brandlarm

+

Möjliggör ingripande för att minska risken för brandstart

+

Möjlighet till sänkning av försäkringspremie

+

Helt anpassat system som passar dina behov och önskemål när det paras ihop med Edge-enhetstillägg

+

Molnbaserad data för försäkringsbolag

+

Undvik kostsam nedstängning och intäktsförlust orsakad av utlöst brandsystemet

+

Övervaknings- och säkerhetskopieringstjänster gratis för det första användningsåret





[www.halton.com](http://www.halton.com)

#### Halton Manufacturing Facilities

##### Frankrike

Halton Foodservice  
Zone Technoparc Futura  
CS 80102  
62402 Béthune Cedex  
Tel. +33 (0)1 80 51 64 00  
[foodservice@halton.fr](mailto:foodservice@halton.fr)  
[www.halton.fr](http://www.halton.fr)

##### USA

Halton  
101 Industrial Drive  
Scottsville, KY 42164  
Tel. +1 270 2375600  
Fax +1 270 2375700  
[sales.us@halton.com](mailto:sales.us@halton.com)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

##### Asien och Stillahavsområdet

Halton Group Asia Sdn Bhd  
PT 26064  
Persiaran Teknologi Subang  
Subang Hi-Tech Industrial Park  
47500 Subang Jaya, Selangor  
Tel. +60 3 5622 8800  
Fax +60 3 5622 8888  
[sales@halton.com.my](mailto:sales@halton.com.my)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

##### Tyskland

Halton Foodservice  
Tiroler Str. 60  
83242 Reit im Winkl  
Tel. +49 8640 8080  
Fax +49 8640 80888  
[info.de@halton.com](mailto:info.de@halton.com)  
[www.halton.de](http://www.halton.de)

##### Kanada

Halton Indoor Climate Systems  
1021 Brevik Place  
Mississauga, Ontario  
L4W 3R7  
Tel. +905 624 0301  
Fax +905 624 5547  
[sales.ca@halton.com](mailto:sales.ca@halton.com)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

##### Kina

Halton Ventilation  
浩盾通风设备（上海）有限公司  
Block 10, No. 600 South Xinyuan Road  
Lingang new City, Pudong New District  
201306 Shanghai  
Tel. +86 (0)21 6887 4388  
Fax +86 (0)21 6887 4568  
[halton.cn@halton.com](mailto:halton.cn@halton.com)  
[www.halton.cn](http://www.halton.cn)

##### Storbritannien

Halton Foodservice  
11 Laker Road  
Airport Industrial Estate  
Rochester, Kent ME1 3QX  
Tel. +44 1634 666 111  
Fax +44 1634 666 333  
[foodservice.uk@halton.com](mailto:foodservice.uk@halton.com)  
[www.halton.com](http://www.halton.com)

##### Brasilien

Halton Refrin  
Rua Antonio de Napoli  
539 Parada de Taipas  
CEP 02987-030  
São Paulo - SP  
Tel. +55 11 3942 7090  
[vendas@haltonrefrin.com.br](mailto:vendas@haltonrefrin.com.br)  
[www.haltonrefrin.com.br](http://www.haltonrefrin.com.br)

Halton har en policy för kontinuerlig produktutveckling, därför förbehåller vi oss rätten att ändra design och specifikationer utan föregående meddelande. För mer information, kontakta ditt närmaste Haltonkontor.

Alla rättigheter förbehållna. Ingen del av denna publikation får reproduceras, distribueras eller överföras i någon form eller på något sätt, inklusive fotokopiering, inspelning eller andra elektroniska eller mekaniska metoder, utan föregående skriftligt tillstånd från utgivaren, förutom när det gäller korta citat. i kritiska recensioner och viss annan icke-kommersiell användning som tillåts enligt upphovsrättslagen.