



gastronomie schiffahrt industrie objektschutz datenschutz transport

# Brandschutz für den Gastronomiebereich

Schützt Leben, Sachwerte und Umwelt

Seit über 30 Jahren spezialisiert sich Nobel Fire Systems auf die Entwicklung und Fertigung von Brandschutzprodukten für spezielle Risikoumgebungen und hat sich aufgrund erprobter und zuverlässiger Technologie einen Namen gemacht.

Unserem Produktentwicklungsprogramm liegt die Überzeugung zugrunde, dass frühe Branderkennung und schnelle, effektive Brandbekämpfung Leben, Sachwerte rettet und Umwelt schützt. Das Unternehmen bietet umfassende Serviceleistungen an, einschließlich Risikoanalyse, Beratung und Planung sowie Vertrieb und Installation.

Da ein einziges Feuerlöschmittel bzw. Löschverfahren nicht alle Brandrisiken und -situationen abdeckt, bieten wir mit unseren Brandschutzsystemen Lösungen für alle Brandklassen, da sie auf individuelle Anforderungen angepasst werden können.

Zugelassen und zertifiziert nach LPS 1223

[www.nobel-fire-systems.com](http://www.nobel-fire-systems.com)

# Nobel K-Serie

Spitzentechnologie im Küchenschutz mit hochwirksamer Naßchemikalie – das führende System aus Europa.

Die K-Serie von Nobel Fire Systems ist heute in vielen führenden gewerblichen Küchen in Europa und weltweit im Einsatz, ein Beweis dafür, dass wir auch für die anspruchsvollsten Gegebenheiten die geeignete Brandschutzlösung bieten können.



## Vorteile der Nobel K-Serie:

- **Eine maßgeschneiderte Brandschutzlösung, die individuelle Anforderungen erfüllt**
- **Größtmöglicher Brandschutz, mit erweitertem Schutz für das Kanalnetz**
- **Nahtlose Integration bei hoher Flexibilität**
- **Zuverlässigkeit und Kontrolle**
- **Reinigungsfreundlicher Aufbau-maximale Hygiene**
- **Ausgezeichnetes Kosten-Nutzen-Verhältnis**
- **Mögliche Versicherungseinsparungen**

Mit der K-Serie wird ein vollständiger Schutz für Küchengeräte, Ablufthaube und Kanalnetz bis zum Ventilator möglich. Die Systeme werden elektronisch gesteuert und beinhalten keine mechanisch bewegten Teile. Sie umfassen einen oder mehrere Edelstahlbehälter, die mit einer hochwirksamen Naßchemikalie von Nobel gefüllt sind. Diese wurde speziell für die schnelle Brandlöschung und gegen Wiederentzündung entwickelt.

Der niedrige, fast neutrale pH-Wert des Löschmittels gewährleistet, dass gewerbliche Küchengeräte keinen Schaden nehmen. Das Löschmittel ist hoch-effizient, so kommt die K-Serie mit einer vergleichsweise geringen Löschmittelmenge aus und erfüllt die Schutzziele kompromisslos! Dadurch ist der Reinigungsaufwand nach einer Auslösung gering.

Neben der Funktionalität sind in modernen Küchen auch Optik und

Design zunehmend wichtig. Das edle Ambiente aus dem Gastraum setzt sich in der Küche fort. Gerade offene Küchen - ebenso wie trendige Locations - werden zunehmend zum Teil der Markenidentität von Gastro-Betrieben. Die K-Serie bietet die Möglichkeit der unauffälligen – fast unsichtbaren – Installation und bleibt im Alltag fast unbemerkt. Alle Komponenten in Hauben und Lüftungsdecken bestehen aus Edelstahl und unterstützen das ästhetische Gesamtbild. Das abschließende Erscheinungsbild von Rohrleitungen und Düsen wird durch die Installationsteams berücksichtigt, die Montage erfolgt schnell und effizient.





Die strengen Anforderungen an die Hygiene in gewerblichen Küchen, sowie ihre wesentlichen Funktionen kommen bei der Konzeption des Systems ebenfalls zum Tragen. Dies ist mit ein Grund dafür, dass sich verschiedene namhafte Betriebe wie z.B. Jamie Oliver, KFC, Holiday Inn, Gordon Ramsay, Nando's und Spirit Group für die Nobel K-Serie entschieden haben.

Aus diesem Grund hat auch die Allianz (Global Corporate & Specialty) Nobel Fire Systems als bevorzugten Anbieter von Brandschutzsystemen für Küchen ausgewählt.

Für die Planung eines jeden Systems wird vorab eine umfassende Risikobewertung durchgeführt. Neben der erfolgreichen Brandbekämpfung berücksichtigen wir bei der Planung auch die für Kunden möglichen Betriebsunterbrechungen.

Die K-Serie ist nach LPS 1223 zugelassen und zertifiziert (im Red-Book gelistet). Sie ist nach nationalen und europäischen Normen ausgelegt und nach ISO 9001:2008 produziert. Sie erfüllt außerdem die Anforderungen von BS 5839 EN54; BS 7273; NFPA 17a und ist CE-gekennzeichnet.

Das System wurde von LPCB nach ISO 15371:2009 geprüft und zugelassen und von M.C.A., ABS, DNV, Lloyds und Korean Register baumustergeprüft.



gastronomie schiffahrt Industrie objektschutz datenschutz transport



**Nobel Fire Systems Ltd**

7 Quest Park Moss Hall Road  
Heywood Lancashire BL9 7JZ  
Großbritannien

**T** +44 (0)1706 625 777

**F** +44 (0)1706 625 325

**E** [sales@nobel-fire-systems.com](mailto:sales@nobel-fire-systems.com)

[www.nobel-fire-systems.com](http://www.nobel-fire-systems.com)

**Gastro Air**

Ruhrorter Str. 104  
45478 Mülheim an der Ruhr

**T** +49 (0)208 3029165

**F** +49 (0)208 3029167

**E** [luftpost@gastroair.com](mailto:luftpost@gastroair.com)

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