

► Sichere Bedienung

- Leichte Handhabung mit sofort erkennbarer Funktionsweise
- Gezielte Löschmitteldosierung über Hebelarmatur
- Zugsicherung gegen versehentliches Auslösen
- Geeignet für elektrische Anlagen bis 1.000 Volt bei einem Sicherheitsabstand von 1 m

► Durchdachte Konstruktion

- Kompakte und stabile Armatur
- Breites Einsatzspektrum in den Brandklassen A, B und F für Speiseöl- und Speisefettbrände
- Löschkraft durch Erstickung und Verseifung
- Wiederbefüllbar
- F6LJM mit Löschlanze für erhöhten Sicherheitsabstand
- Mit Fußring für sicheren Stand und Schutz des Behälterbodens
- Inkl. witterungsbeständigem Wandhalter

► Beste Qualität

- Qualitätsstahlbehälter mit hochwertiger Außenbeschichtung und widerstandsfähiger Innenbeschichtung
- Hochwertige Jockel-Armatur M 30 mit vollwertigem Prüf- & Füllventil
- Wirksamer Korrosionsschutz durch Beschichtungen und stabile Fußringe aus schlagfestem Kunststoff
- Witterungs- und UV-beständige Einzelteile

► Zulassung

- nach DIN EN 3
- nach MED 96/98/EG für die Schifffahrt (ausschließlich beantragt für F 3 LJ(M) 8)

► Technische Daten

Typ (Vertriebsname)	Art.-Nr.	Löschmittel Menge/Art	Löschleistung			LE	Funktions- bereich	Treib- mittel	Spritzdauer Spritzweite	Höhe ca.	Breite ca.	Gewicht ca.
F 3 LJM 8	32-301-00	3 l wässrige Lösung für Fettbrände	8	55	75	2	-30°C bis +60°C	Luft/N ₂	17 sek. 7 m	375 mm	230 mm	6,5 kg
F 6 LJM 13 inkl. Löschlanze	60-319-00	6 l wässrige Lösung für Fettbrände	13	113	75	4	+5°C bis +60°C	Luft/N ₂	39 sek. 4 m	592 mm	240 mm	11,2 kg

M: Manometer | LE: Löschmitteleinheiten

Standard Fettbrand-Dauerdruck

DIN
EN 3



0736



0035



INKLUSIVE

Wandhalter

Fußring



► Löschwirkung

Wer jemals vor einer brennenden Pfanne oder Fritteuse stand, weiß mit welcher Geschwindigkeit sich Speiseöl und -fett selbst entzünden kann. Jetzt das falsche Löschmittel, wie z. B. Wasser, und es kommt zur sogenannten Fettexplosion. Da brennendes Fett oder Öl bereits mehrere hundert Grad Celsius heiß ist, verdampft zugegebenes Wasser schlagartig. Durch diese explosionsartige Verdampfung wird das brennende Fett aus dem Behälter geschleudert.

Spezielle Einsatzbedingungen erfordern besondere Lösungen. Jockel-Fettbrandlöscher enthalten eine hochkonzentrierte Salzlösung, die beim Aufsprühen auf brennendes Öl zu einer Verseifung führt. Dadurch wird der Brand erstickt. Als besonderes Gerät hat Jockel den F 6 J Plus im Programm.

Die Standard Fettbrand-Dauerdruckgeräte sind mit einem speziellen Schaum gefüllt und daher einsetzbar in den Klassen A und B und sogar in der Brandklasse F bei der Bekämpfung von Speiseöl- und Speisefettbränden.

► Aus Liebe zur Umwelt

- Unbedenklich für Mensch, Tier und Umwelt*
- Gänzlicher Verzicht auf PFOA und PFOS
- Weniger Umweltbelastung durch reduzierten Einsatz von Verpackungsmaterial
- Hergestellt in energiebewusster Produktion

Einsatzbereiche

- Restaurant- und Imbissbetriebe
- Großküchen
- Fettbäckereien

*bei ordnungsgemäßer Anwendung im Brandfall

Produktbilder können geringfügig abweichen. Technische Änderungen vorbehalten. Stand 04/13

