



EXTINTOR ACETATO DE POTASIO 9 LTS AMEREX

1 de 2



[VER EN LA WEB](#)

Ver también:

- [Video demostrativo](#)
- [¿Como elegir mi extintor?](#)
- [¿Como Utilizar mi extintor?](#)
- [Manual de usuario](#)
- [Certificado de conformidad](#)
- [Certificación de Producto](#)
- [Hojas de seguridad](#)
- [Normativa vigente](#)
- [Ficha original producto](#)
- [Certificado de fabrica](#)

Certificaciones:



Productos sugeridos:



Botiquin M
Primeros
auxilios



Estacion Water
Jel Small



Señal equipos
extincion arriba

Los extintores de Acetato de Potasio son más efectivos para principios de incendio en restaurantes, cocinas industriales, casinos y bares.

La clase K (kitchen) es indicada principalmente para fuegos en cocinas, se refiere a los incendios que implican grandes cantidades de lubricantes o aceites.

Ideal para extinguir fuegos en:

- Freidoras
- Campanas



EXTINTOR ACETATO DE POTASIO 9 LTS AMEREX

- Asadoras de pollos (gran cantidad de grasas)
- Planchas
- Cocinas profesionales.
- Hornos

El modelos B260 y B262 de Amerex y sus sistemas automáticos son utilizados por cadenas de comida rápida y hoteles de nivel mundial. Asegurando el control de un principio de incendio en todo tipo de cocinas del mundo.

Características:

- 5 años de garantía por fallas de fábrica
- Diseño de presión interna
- Cilindro de acero inoxidable
- Válvula de acero inoxidable
- Probado en freidoras a ANSI / UL seguro de usar en aparatos eléctricos energizados
- Rango de temperatura de + 40° F a 120° F
- Certificado UL

Tipo de válvula	Manguera
Modelo	B262CG
Potencia de apague UL&ULC	2A:K
Capacidad Lts.	9
Alto (in)	24.5
Ancho (in)	9
Tiempo descarga (Seg)	107
Recomendado	Cocina