

## Fettbrand Handfeuerlöscher



**WF 3 AF-30**  
**(-30°C bis +60°C)**



### Hauptanwendungen

- Restaurants
- Kantinen
- Fast Food Restaurants
- Hotels
- Lebensmittelindustrie
- Haushalte
- Imbisse
- Bäckereien

**Fett-/Öle verarbeitende  
INDUSTRIEANLAGEN  
BETRIEBE  
(Pflanzliche oder Tierische  
Fette und Öle)**

**Einsatz:** Der Fettbrand-Feuerlöscher wurde speziell zur Bekämpfung von Speiseöl- und Speisefettbränden entwickelt.

**Spezielles:** Dank seines geringen Gewichts (3kg) und der kompakten Bauweise lässt er sich mühelos tragen und bedienen – selbst von Personen, die körperlich weniger Kraft haben.

**Ihre Vorteile**

**IHR PARTNER FÜR BRANDSCHUTZ**

**MEISTAR Produkte**

- Löschmittel enthält keine perfluorierten Tenside
- Optimaler Löschmittelstrahl und hohe Löschleistung durch spezielle Löschdüse
- Leichte Handhabung mit einheitlicher Bedienung und sofort erkennbarer Funktionsweise
- Geringes Gewicht
- Armatur aus schlagfestem Hochleistungskunststoff: hohe Korrosionsbeständigkeit und Robustheit
- Hochwirksam durch chemischen Eingriff in den Brandablauf und abkühlenden Effekt bei Bränden von Speiseölen und Speisefetten
- Extrem hohe Rückzündungssicherheit
- Gute Dosierbarkeit durch jederzeit abstellbaren Löschmittelstrahl
- Hygienisch unbedenklich für Mensch, Tier und Umwelt
- Löschmittelbehälter aus qualitativ hochwertigem Stahl. Die hochresistente Innenbeschichtung garantiert höchstmöglichen Korrosionsschutz. Außenseite witterungsbeständig pulverbeschichtet
- Serienmäßige Standnocken
- Wartungsfreundlich
- leicht und besonders handlich (nur 3kg)
- Ideal für Senioren, Jugendliche oder körperlich schwächere Personen
- Kompakte Grösse – passt in jeden Haushalt oder Fahrzeugkofferraum

**Technische Daten**

Typ	WF 3 AF-30 Fettbrand
Rating	8A, 40F
Löschmittelmenge	3 lt
Löschmittel	AF-Premix
Einsatztemperatur	-30°C bis +60°C
Treibmittel	CO <sub>2</sub>
Gewicht	6.5 kg
Einbaubreite	240 mm
Einbauhöhe	395 mm
Ø	144 mm
Zulassungen	EN3
VKF Zulassung	40179
Artikel-Nr.	302 103 5040



Brände fester, unter  
Glut- und Flammen-  
Bildung brennender  
Stoffe, z.B. Holz,  
Papier, Stroh, Kohle,  
Textilien, Gummi



Fettbrände „Brände von  
Speiseölen/-fetten  
(pflanzlicher oder tierischer  
Öle und Fette) in Frittier- und  
Fettbackgeräten und anderen  
Kücheneinrichtungen



VKF  
zugelassen