

למקצוענים

מומחי להבות: בממוצע שתי שריפות מדי שבוע במסעדות ובמטבחים מוסדיים

עודכן בתאריך: 1.5.2011

חברת להבות פיתחה את מערכת WCK למיגון מפני אש למטבחים מוסדיים קטנים כגדולים המותאמת ספציפית לסביבת המטבח.

המערכת כוללת גלאי חום המורכב במינדף (קולט האדים), אשר מתריע מייד עם פרוץ האש. המערכת פועלת על ידי פיזור חומר כיבוי נוזלי (פוטסיום פוספט) המדכא במהירות אש מתלקחת משומני בישול, והופך לקצף במגע עם השומנים. במקביל מנתקת את אספקת האנרגיה למטבח ומאפשרת חזרה מהירה לשגרת עבודת המטבח. החומר בטוח לשימוש ואינו פוגע במשטח העבודה ובכלי המטבח השונים.



מומחי להבות אומרים כי בממוצע יש שתי שריפות מדי שבוע במסעדות ובמטבחים מוסדיים. הסיבות השכיחות ביותר לפרוץ דליקות במסעדות בישראל הינן תקלות בתרמוסטט במכשירי הבישול, שכחה של סיר או מחבת על אש גלויה וכדומה.

בשנה האחרונה כיבתה מערכת ה-WCK באופן אוטומטי עשרות שריפות מטבחים בישראל, ביניהן שריפות במסעדות הומות בסועדים וכן במסעדות השוכנות מתחת לבתי מגורים, שאלמלא כיבוי האש המהיר הייתה האש אחוזת בקומות המגורים, והנזק בנפש וברכוש עלול היה להיות כבד מאוד.

המערכת זכתה כבר לפני כשנה בתו התקן האירופי CE והיא משווקת באנגליה, תורכיה, סין ומדינות נוספות (באירופה יש כ-1.8 מיליון מסעדות המהוות פוטנציאל למערכת). בימים אלה מושלם תהליך ארוך של קבלת תקן האיכות האמריקאי UL, ומייד לאחר קבלתו תשווק המערכת גם בארה"ב. בלהבות מציינים כי רק ארבע מדינות בעולם מחייבות התקנת אמצעי מיגון מפני אש במסעדות ומטבחים מוסדיים (ארצות הברית, סין, אנגליה וישראל).



קצב המכירות של המערכת בישראל עלה בשנתיים האחרונות בכ-40 אחוז, והיא מותקנת כיום בכ-50 אחוז מהמטבחים המוסדיים והמסעדות הממוגנות מפני אש בישראל. בין הלקוחות שרכשו את המערכת: רשת "קפה קפה" ורשת מלונות ליאונרדו.