



**STARVVO® Kitchen Indirect FireTRAP® System** dirancang khusus untuk dapat mencegah, mengamankan dan memadamkan api yang berasal dari dapur tanpa memerlukan peralatan elektrikal sama sekali, bekerja secara *pneumatic* dan mekanis dengan menggabungkan perangkat mekanikal yang terdiri dari tabung cylinder berikut dengan valve set dan *pneumatic control valve*, piping system, discharge nozzle, media pemadam api yang sesuai yaitu *wet chemical system* yang sudah disertifikasi dan ramah lingkungan, dan menggunakan *Fire Tubing* sebagai alat pendeteksi panas pada suhu ruangan dapur.

### Komponen STARVVO® Kitchen Indirect FireTrap® System

1. Tabung Cylinder
2. Gas Clean Agent (AF-11 / AF-36) / Wet Chemical
3. Isolation Valve
4. Nepple dan Tubing Connector
5. Fire Tubing Sensor
6. End Dop Tubing
7. Pneumatic Valve
8. Pressure Switch
9. Buzzer Alarm
10. Piping System
11. Discharge Nozzle

### Cara Kerja STARVVO® Kitchen Indirect FireTrap® System

Ketika terjadi kebakaran atau terjadi panas yang melebihi 130°C, maka suhu panas yang berlebih tersebut akan menyebabkan *Fire Tubing* meleleh atau terbakar atau terpotong sehingga tekanan gas Nitrogen (N2) yang berfungsi untuk menahan pneumatic control valve pada tabung cylinder menjadi turun dan menggerakkan pneumatic control valve untuk membuka aliran media pemadam api untuk dapur berupa wet chemical atau liquid gas AF-11 melewati rangkaian pipa dan *discharge nozzle* yang telah dipasang sedemikian rupa mengarah ke titik yang berpotensi menyebabkan kebakaran atau suhu panas yang berlebihan seperti kearah peralatan masak, filter hood dan jalur ducting.