

**DOVE C'È IL PEPERONCINO, ALLORA SERVE UNA
POMPA ANTINCENDIO!**



DOVE:

Anderlecht è una delle 19 municipalit  di Bruxelles. Nonostante le sue dimensioni, il nome di questo piccolo quartiere   molto noto grazie alla squadra di calcio locale, il club Anderlecht, che ha vinto 5 trofei europei in 7 anni tra il 1976 e il 1983. Tuttavia, Anderlecht era un centro molto importante gi  dai tempi antichi, essendo tra le citt  fiamminghe di maggiore spessore nel quindicesimo e sedicesimo secolo. Nel 1521, il grande filosofo umanista Erasmo da Rotterdam soggiorn  qui per alcuni mesi. La sua casa oggi   un museo ed   visitabile. Anderlecht, come tutte le municipalit  di Bruxelles,   un distretto bilingue (Francese e Olandese sono entrambe lingue ufficiali).

QUANDO: Novembre 2015

INSTALLATORE: Cofely Engie-Axima

CLIENTE: Foodmet



LA RICHIESTA

Anderlecht, così come le altre città delle Fiandre, mantiene sempre quello spirito commerciali che storicamente l'ha contraddistinta. Tutt'ora molti negozi e attività commerciali risiedono in città, e uno di questo è il Foodmet, il mercato coperto dedicato esclusivamente al cibo. Il Foodmet è anche chiamato "il macello", poiché anticamente questo salone era adibito a mattatoio e c'erano solo botteghe di macellai. Dopo il rinnovamento e l'estensione delle strutture, è diventato il mercato coperto come oggi lo conosciamo.

Vi si può trovare ogni tipo di alimento, proveniente da ogni parte d'Europa: la pasta italiana, il formaggio francese, il prosciutto iberico... Queste pietanze vengono anche preparate e servite da dei chioschi all'aperto, per cui è anche possibile pranzare all'interno della corte. La parte più attrattiva e colorata del mercato è quella relativa a frutta e verdura: i prodotti freschi arrivano da tutto il mondo, si possono trovare frutti esotici come mango, papaya, maracuja, decine di varietà di peperoncino piccante, spezie e condimenti particolari. Questa risulta essere sempre la sezione più visitata del salone.

Come sappiamo, la sicurezza è sempre un fattore di prima importanza, specialmente nei locali affollati. Tra le varie misure di sicurezza che devono essere messe in atto in un ambiente pubblico, c'è anche la prevenzione incendi: per tale applicazione, si è scelto un sistema di protezione ad erogatori sprinkler. L'appalto è stato assegnato al colosso francese Axima-Cofely, i quali hanno scelto DAB come partner ideale di sicura affidabilità e qualità. DAB ha fornito due pompe KDN 65-250 con motore elettrico 2 poli in grado di erogare 100 m³/h ciascuna. La tubazione di mandata è in comune tra le due pompe, per permettere sia il back-up dei due sistemi, sia il funzionamento simultaneo. In questo caso specifico, la seconda pompa è opzionale, ecco perché non c'è l'obbligo che sia accoppiata ad un motore diesel. Il gruppo di pressurizzazione antincendio fornito da DAB è sempre certificato secondo la principale normativa europea EN 12845.

Quindi, finalmente si può andare a visitare il Foodmet in tutta sicurezza! E in caso si vogliano assaggiare le più estreme varietà di peperoncino piccante, non c'è da preoccuparsi: a mali estremi, le pompe antincendio DAB sono pronte ad entrare in azione!

2 x KDN 65-250



1 x JOCKEY PUMP KVCX 65/80

