

# Systeme d'extraction pour feux de friteuse

## SF

Les systemes SAFETY FIRST assurent, depuis plus de 30 ans, la protection incendie des friteuses, grills, sauteuses, feux vifs, salamandres et autres appareils de cuisson de nombreux clients restaurateurs et hoteliers.

- Installation realisee par le fabricant : D.O.E., certificats de bon fonctionnement et de reception
- Protection 3 zones (piano, collecteur et depart de gaines)
- Information du personnel de cuisine
- Garantie totale piece et main d'oeuvre 12 mois
- Contrat de maintenance sur demande
- Attestation CNPP APPROVAL suivant recommandations internationales du NFPA® 96 et 17A



# Système d'extraction pour feux de friteuse

## SF

### PROTÉGEZ VOS ÉQUIPES ET VOTRE CUISINE

- Dotées d'équipements de cuisson très puissants, les cuisines professionnelles d'aujourd'hui sont fortement exposées aux risques d'incendies et jamais à l'abri d'une défaillance technique ou humaine. C'est pourquoi des moyens d'extinction adaptés et spécifiques doivent être mis en œuvre avec le support d'une entreprise spécialisée et experte dans la protection des cuisines professionnelles.
- Les systèmes SAFETY FIRST assurent, depuis plus de 30 ans, la protection incendie des friteuses, grills, sauteuses, feux vifs, salamandres et autres appareils de cuisson de nombreux clients restaurateurs et hôteliers.
- Système d'extinction de feux de friteuses SF
- Installation faite directement par le fabricant sur le chantier (gains de temps pour l'installateur et garantie de bon fonctionnement)
- Conforme attestation CNPP APPROVAL suivant recommandations internationales du NFPA® 96 et 17A
- Réservoirs et cartouches conforme aux normes CE
- Agent extincteur SAFETY FIRST® : Classe F, Type AFFF (Agent Formant Film Flottant)
- Déclenchement manuel et/ou automatique
- Systèmes mécaniques ou électriques :
- à pression permanente : SF/P
- Système SF/P 450 conforme CNPP APPROVAL N° 2009-0013
- La gamme des Systèmes SF/P comporte plusieurs réservoirs de capacités distinctes dont les : SF/P 260 ; SF/P 400 ; SF/P 400 T ; SF/P 450 et SF/P 600 qui sont disponibles en version standard, tandem et multiple
- à pression auxiliaire : SF/A
- Système SF/A 300 conforme CNPP APPROVAL N° 2009-0012.
- Systèmes SF conformes aux recommandations aux règles du NFPA 96.
- Protection 3 niveaux : conduits, capteur et appareils de cuisson

### LA SENTINELLE ACTIVE DE VOTRE CUISINE !

D'un faible encombrement et modulable, les systèmes SAFETY FIRST trouvent idéalement leur place dans toutes les cuisines professionnelles et offrent de **nombreuses possibilités de configurations** en fonction des zones de cuisson à protéger. Ils sont installés selon les plans d'exécution élaborés et validés par nos ingénieurs.

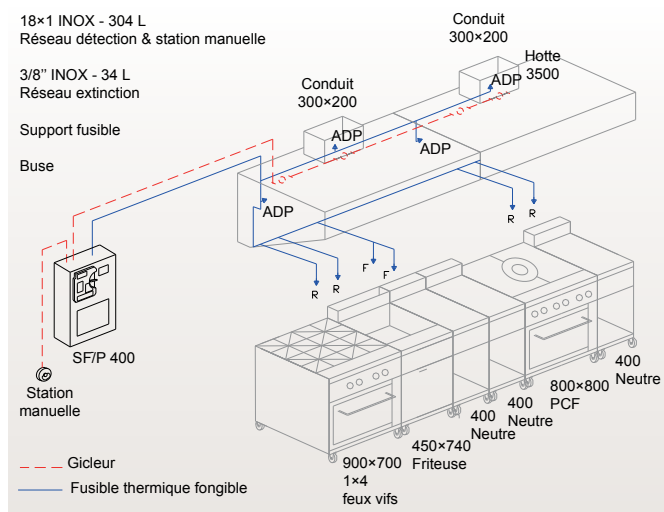
Qu'ils soient à **Pression Permanente (SF/P)** ou à **Pression Auxiliaire (SF/A)**, mécaniques ou électriques, standards, tandems ou multiples, ils vous garantissent la tranquillité et la sécurité de jour comme de nuit.

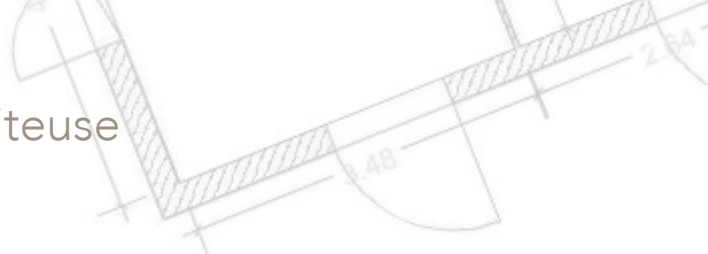
Des buses **disposées sur 3 niveaux (au-dessus des appareils de cuisson, dans les capteurs et les conduits d'extraction)**, assurent ensemble une décharge totale et continue de l'agent extincteur lors du déclenchement du système.

Au contact des surfaces chaudes et enflammées, l'agent extincteur de **classe F SAFETY FIRST** forme une mousse à l'aspect savonneux.

Cette action, qui refroidit les graisses, empêche le dégagement de **vapeurs inflammables** et évite ainsi **tout risque de reprise du feu**.

La qualité alimentaire et le faible ph de l'agent extincteur évite d'endommager votre cuisine et permet une reprise rapide de son activité.





### RÈGLEMENTATION - faire confiance à un spécialiste

---

Le règlement de sécurité, contre l'incendie relatif aux ERP (article GC8), précise que «les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés» et confirme l'obligation de mettre en place dans tous les ERP des moyens d'extinction adaptés aux équipements de cuisson qui présentent un risque d'incendie. Il prévoit également à l'aplomb des friteuses ouvertes, l'installation de dispositifs d'extinction automatique spécifiquement adaptés au feu d'huile dans le cas où les établissements seraient équipés de cuisines ouvertes et d'îlots de cuisson. Les systèmes SF suivent les recommandations des normes internationales du NFPA® 96 et 17A (National Fire Protection Association) et sont à ce jour, les seuls à bénéficier d'une attestation CNPP APPROVAL en France (SF/A 300 et SF/P 450).

Exclusivement réservés à la protection des zones de cuisson des cuisines professionnelles, ainsi qu'à celle des friteuses industrielles dans l'industrie agro-alimentaire.