



SYSTÈME COMPACT DE PROTECTION INCENDIE POUR FRITEUSE



L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES

L'INCENDIE : UN RISQUE MAJEUR QUI RÉCLAME UNE VÉRITABLE EXPERTISE



Les friteuses sont des éléments de cuisson dits à risque et exposent fortement les cuisines professionnelles aux incendies.

La défaillance technique des appareils et l'erreur humaine sont les premières causes des départs de feu en cuisine :

- En cas de départ de feu sur un élément de cuisson, le risque de propagation dans les conduits d'extraction est réel et peut provoquer de lourds dégâts sur les bâtiments.
- Un incendie est également un évènement traumatisant pour les équipes de restauration. Elles sont le plus souvent désarmées pour y faire face : la panique et les gestes inadaptés peuvent entraîner des blessures importantes et de graves lésions pour votre personnel.

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 :

- La société **SAFEXIS** assure depuis plus de 30 ans la protection incendie des appareils de cuisson de plus de 6000 clients, restaurateurs et hôteliers.
- Nos équipes techniques réalisent chaque année plus de 6500 interventions d'installation et de maintenance.

Forte de toutes ces expériences, la société SAFEXIS a développé une gamme de systèmes destinés spécifiquement aux petites cuisines équipées de friteuses afin de répondre à la réglementation française GC8 : SAFETY FRY.

LA RÉGLEMENTATION : FAITES CONFIANCE À UN SPÉCIALISTE

Le système SAFETY FRY garantit la conformité de votre restaurant selon la réglementation française en matière de protection incendie :

- **Article GC8** : réglementation française, arrêté du 10 octobre 2005

Le règlement de sécurité contre l'incendie relatif aux établissements recevant du public 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.



SAFETY FRY: LA SENTINELLE ACTIVE DE VOTRE CUISINE !

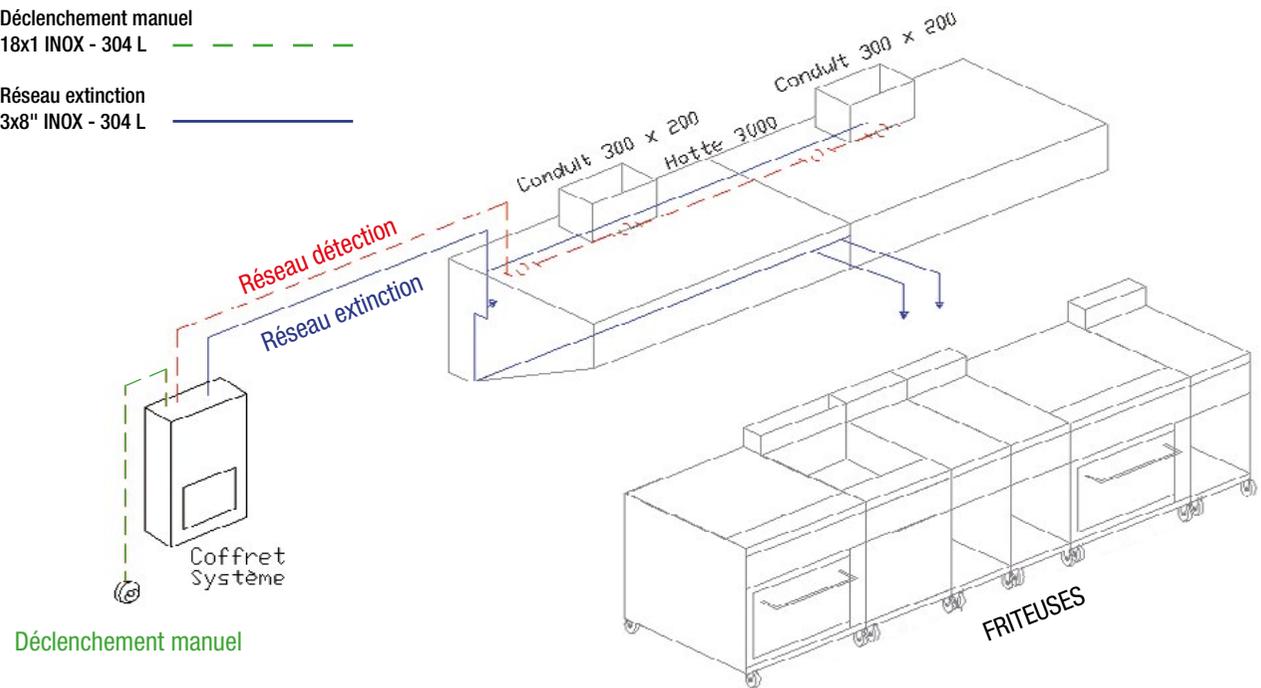
D'un faible encombrement et modulable, le système **SAFETY FRY** trouve idéalement sa place dans toutes les cuisines professionnelles en assurant la protection incendie de vos friteuses et de votre capteur d'extraction.



Réseau détection
diamètre 6

Déclenchement manuel
18x1 INOX - 304 L

Réseau extinction
3x8" INOX - 304 L



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



Le système **SAFETY FRY** est un système compact, fixe et autonome d'extinction automatique d'incendie dans les cuisines professionnelles dont le principe de fonctionnement se décompose de la manière suivante :

- **Extinction sur 2 niveaux de protection simultanée :**
 - capteur d'extraction (max. 3 mètres)
 - friteuses ou appareils de cuisson (max. 2 appareils)
- **Déclenchement manuel et/ou automatique :**
 - via une poignée de déclenchement manuel
 - via une détection linéaire pneumatique
- **Buses d'extinction spécifiques :**
 - 1 buse pour un capteur de hotte d'extraction de 3 ml max.
 - 2 buses (maximum) pour les appareils de cuisson
- **Agent d'extinction SAFETY FIRST® Low pH :**
 - feu de classe F
 - AFFF : agent formant film flottant
 - pH 7,5
 - norme alimentaire
 - test de validation au CNPP de l'agent extincteur tous les 5 ans
- **Système connecté et communicant SAFETY FIRST 2.0® (en option)**

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE

Particulièrement adapté aux petites cuisines de restauration commerciale disposant d'un capteur de hotte de 3 mètres (max.) et de 2 appareils de cuisson (max).



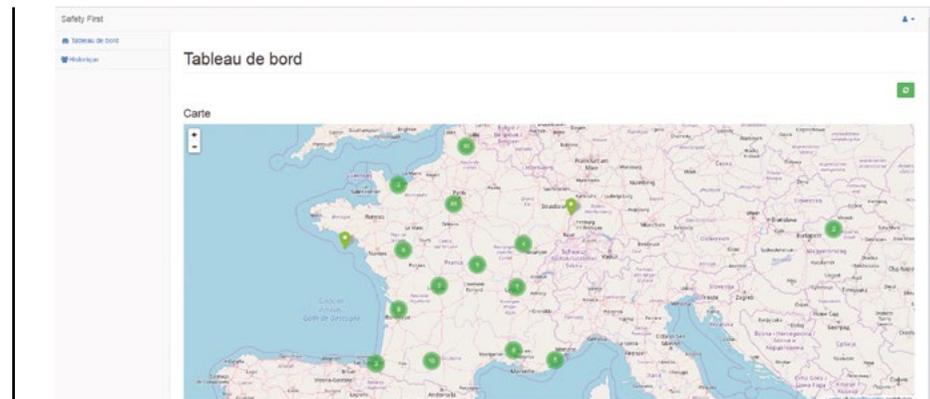
- **Réservoirs aux normes C.E.**
 - En inox
 - A pression Permanente
 - Contenance de l'agent d'extinction : 9L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0® (en option)**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST® Low pH certifié**
- **1 Valve SF**
Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
 - 1 manomètre de contrôle de pression
- **1 Réseau Extinction**
Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspersion lors du déclenchement
- **Des buses adaptées à la protection du capteur et des appareils de cuisson selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
Chargées de diffuser l'agent extincteur sur 2 niveaux :
Capteur de hotte / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
- **1 Commande de déclenchement manuel**

OPTION SAFETY FIRST 2.0® : VOTRE SÉCURITÉ INCENDIE CONNECTÉE

En option dans le système **SAFETY FRY**, le système **SAFETY FIRST 2.0®**, développé par notre département R&D, permet de rendre connecté* et communicant votre système de protection incendie.

- Gestion en temps réel par e-mail et/ou SMS de l'état de votre système
- Accès à une plateforme sécurisée de supervision en temps réel
- Carte géographique interactive
- Consultable sur tout support (ordinateur, tablette, smartphone) - iOS/Android
- Historique sur 2 ans
- Mono et multi-sites
- Boîtier de géolocalisation compact et de qualité industriel

* Sous réserve d'une couverture réseau de votre site



N.B : Un contrat de maintenance vous sera proposé après installation de votre système afin de garantir son bon fonctionnement et vous permettre l'accès à votre plateforme safexislive.com ainsi que la réception de vos alertes.



SAFEXIS

LE CONTRAT DE SERVICE SAFEXIS

Les équipes SAFEXIS vous apportent expertise, qualité de service, proximité et réactivité à chaque étape de votre projet :

- **Un projet adapté à votre restaurant : conseil, relevé technique, dossier technique et financier**
- **Une installation réalisée à 100 % par les équipes SAFEXIS : D.O.E, certificats de bon fonctionnement et de réception**
- **La formation de votre personnel**
- **Une garantie totale pièce et main d'œuvre 12 mois**
- **Un contrat de vérification et de maintenance**
- **Hotline et espace client**



SAFEXIS

SAFEXIS-Europe S.A.S
Parc d'activités des Béthunes - 1, rue du Limousin - CS 10450 - 95005 CERGY PONTOISE CEDEX
Tél. : +33 (0)1 30 36 20 80 - info@safexis.com
www.safexis.com