



SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE



L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES

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

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 :

- Non maîtrisé, le volume d'un feu d'huile est multiplié par 2 toutes les 10 secondes. Il risque alors d'enflammer les graisses en stagnation dans les conduits de ventilation, de se propager rapidement au bâtiment et de provoquer la destruction de votre restaurant.
- Un incendie est également un événement 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 :

- Les systèmes **SAFETY FIRST®** assurent 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.

Sentinelles actives de votre cuisine, les systèmes d'extinctions automatiques connectés SAFETY FIRST® protègent 24H/24 la totalité des équipements de cuisson qui présentent un risque d'incendie.

LA RÉGLEMENTATION : FAITE CONFIANCE À UN SPÉCIALISTE

Le système SAFETY FIRST® garantit la conformité de votre restaurant conformément à toutes les normes de sécurité 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.

- **NF EN 16282-7** : réglementation européenne du 26 juillet 2017 relative à l'installation et l'utilisation de systèmes fixes de lutte contre l'incendie.

Les 4 principaux points de la norme :

- Systèmes certifiés par un organisme agréé
- Protection de tous les équipements de cuisson dits à risques
- Protection sur 3 niveaux
- Haute qualité d'agent d'extinction

- **NFPA 96** : réglementation internationale, dernière mise à jour édition 2017, liée au standard de la ventilation et de la protection incendie dans les cuisines commerciales.

- **NFPA 17A** : réglementation internationale, dernière mise à jour édition 2017, liée au standard des systèmes de protection incendie à agent liquide chimique.

- **CNPP Certified (Centre national de prévention et de protection) :**

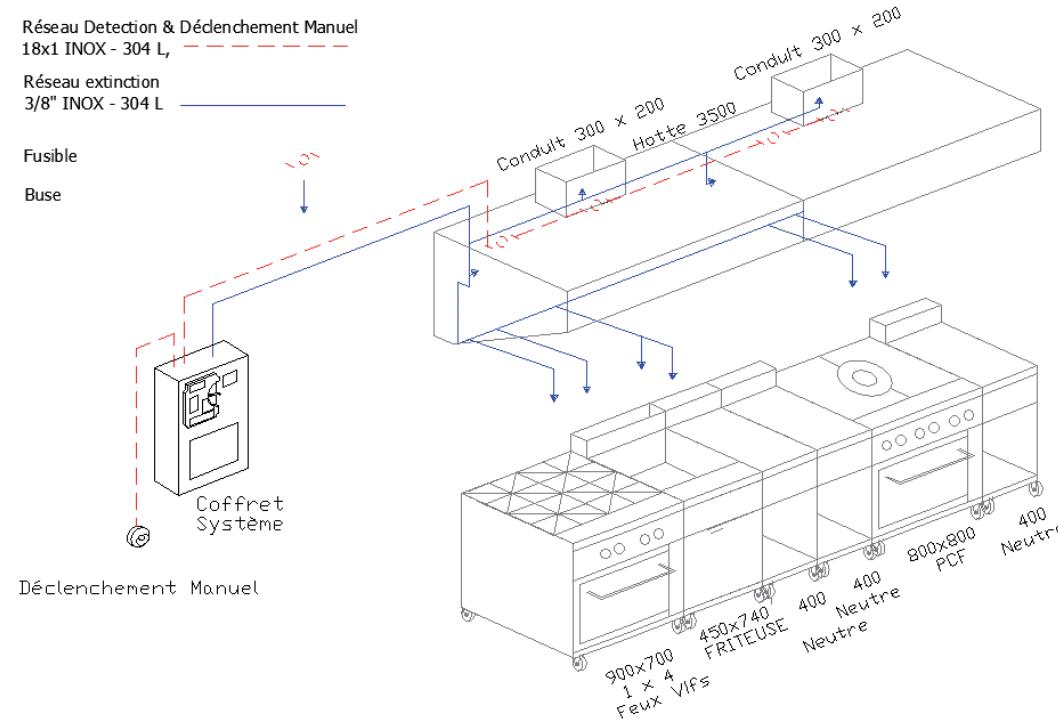
18 novembre 2019, les systèmes SAFETY FIRST® ont fait l'objet de tests auprès du CNPP. Ces systèmes ont été certifiés suivant le référentiel en vigueur.



SAFETY FIRST®: LA SENTINELLE ACTIVE DE VOTRE CUISINE !

D'un **faible encombrement et modulables**, 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.**



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

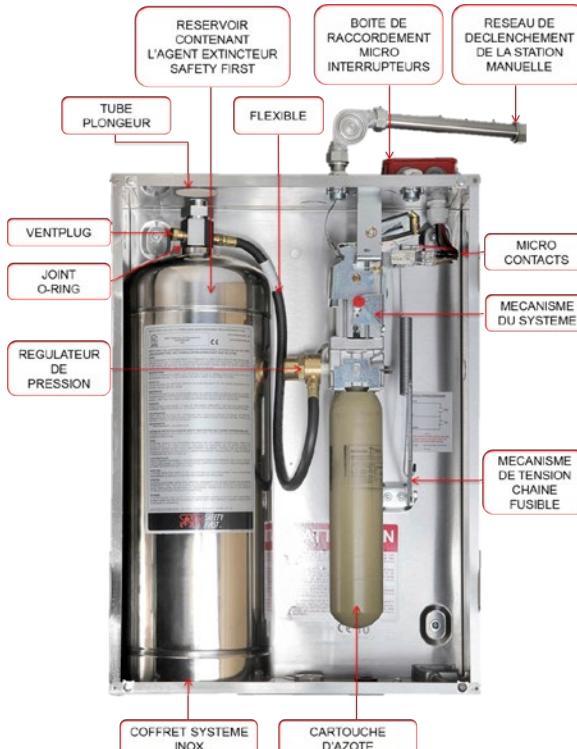
Le système **SAFETY FIRST®** connecté est un système fixe et autonome d'extinction automatique d'incendie dans les cuisines professionnelles dont le principe de fonctionnement se décompose de la manière suivante :

- **Extinction sur 3 niveaux de protection simultanée :**
 - appareils de cuisson
 - capteurs
 - conduits d'extraction
- **Déclenchement manuel et/ou automatique :**
 - via une poignée de déclenchement manuelle
 - via une détection mécanique et/ou électrique
- **Buses d'extinction spécifiques :**
 - adaptées à la nature et aux appareils de cuissons
- **Agent d'extinction SAFETY FIRST LOW pH :**
 - feu de classe F
 - AFFF : agent formant film flottant
 - pH 7,5
 - norme alimentaire
 - tests de validation de l'agent extincteur tous les 5 ans
- **Système connecté et communicant SAFETY FIRST 2.0®**



SYSTÈME À PRESSION AUXILIAIRE (SF/A)

Les systèmes à pression auxiliaire SF/A se distinguent par un faible encombrement, ils trouvent idéalement leur place dans tous types de cuisines petites ou moyennes pour assurer la protection incendie des zones à risque.



● Réservoirs aux normes C.E.

- En acier soudé
- A pression Auxiliaire
- 2 cartouches d'azote standard et tandem
- Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir :
SF/A 150 - 5,68L
SF/A 300 - 11,35L

● 1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0®

● 1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®

● 1 Tête de contrôle

- Equipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
- Commune aux systèmes Standard et Tandem

● 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 chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit

Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux :
Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson

● 1 Réseau Détection

Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système

● Moyens de Détection

Fusibles - Mécanique - DéTECTEURS ELECTRIQUES
Températures : 74°C/100°C/138°C/182°C/260°C

● 1 Commande de déclenchement manuel

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P)

Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.



● Réservoirs aux normes C.E.

- En acier soudé
- A pression Permanente - 12 bars
- Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir :
SF/P 260 - 9 L
SF/P 400 - 15,4 L
SF/P 450 - 17,3 L
SF/P 600 - 22,8 L

● 1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0®

● 1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®

● 1 Tête de contrôle

- Equipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
- Commune aux systèmes Standard et Tandem

● 1 Valve SF

- Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
- 1 manomètre de contrôle de pression
 - 1 soupape de sécurité

● 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 chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit

Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux :
Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson

● 1 Réseau Détection

Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système

● Moyens de Détection

Fusibles - Ampoules - DéTECTEURS ELECTRIQUES
Températures : 74°C / 100°C / 138°C / 182°C / 260°C

● 1 Commande de déclenchement manuel

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P-E 400)

Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.



● Réservoirs aux normes C.E.

- En acier soudé
- A pression Permanente - 12 bars
- Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir : SF/P-E 400 - 15,4L

● 1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0®

● 1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®

● 1 Tête de contrôle

- Equipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
- Commune aux systèmes Standard et Tandem

● 1 Valve SF

- Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
- 1 manomètre de contrôle de pression
 - 1 soupape de sécurité

● 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 chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit

Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux :
Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson

● 1 Réseau Détection

Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système

● Moyens de Détection

Fusibles - Ampoules - DéTECTEURS ELECTRIQUES
Températures : 74°C / 100°C / 138°C / 182°C / 260°C

● 1 Commande de déclenchement manuel

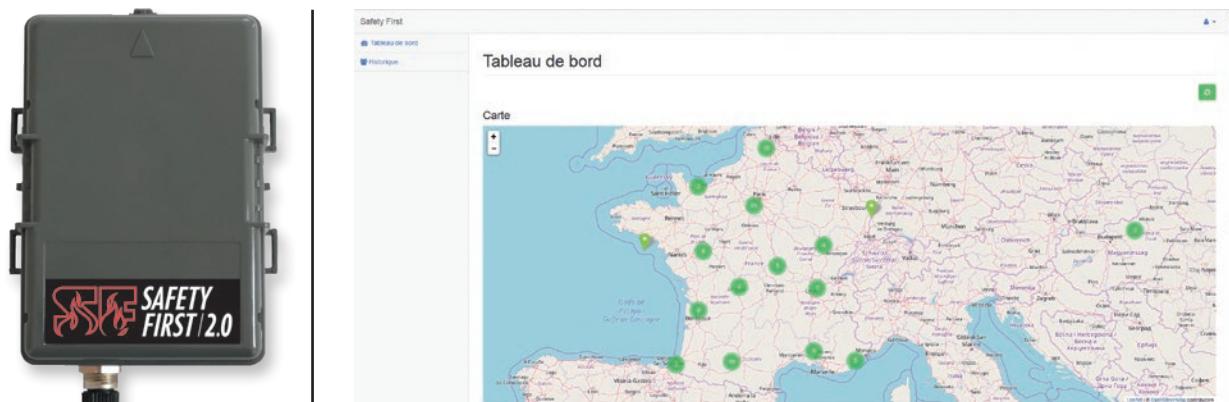


SAFETY FIRST 2.0®: VOTRE SÉCURITÉ INCENDIE CONNECTÉE

Inclus dans le système **SAFETY FIRST®**, 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

* Aucun engagement et 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.



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-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