



CUISINE



NOBEL SÉRIE K



Délai court

Les + produits

- 3 points de protection : appareils de cuisson, hotte et gaine d'extraction
- Installation discrète et esthétique
- Conforme aux exigences de l'article GC8 du règlement de sécurité contre l'incendie dans les ERP
- Pour installations neuves ou existantes

www.saftair.fr

Constructeur de matériels aérauliques

Tél : +33 (0)2 35 04 69 15 – e-mail : saftair@saftair.com

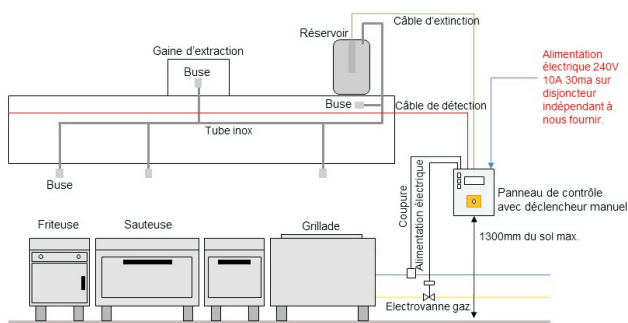
Siège social et Usine : 15 rue du Levant – 76590 Torcy-le-Petit

Direction commerciale : Immeuble Le Garden – 23 rue de la Maison Rouge – 77185 Lognes



 **Bien plus que de la ventil**

SCHÉMA DE PRINCIPE



Chaque système est doté d'un panneau de commande électrique (NFS3, NFS' ou Solo) conçu conformément aux normes CE. En cas de départ de feu, le panneau reçoit un signal du dispositif de détection et active automatiquement les circuits d'extinction. Il intègre également un dispositif de déclenchement manuel.

Le panneau effectue un autocontrôle permanent afin de signaler tout défaut susceptible d'empêcher le bon fonctionnement du système. De plus, il est équipé d'une batterie de secours offrant une autonomie de 72 heures en cas de coupure de courant.

La flexibilité du système autorise le positionnement exact des buses d'extinction.



GS environnement
keep control safe

GS Environnement propose une gamme complète de services dans le domaine de la protection incendie, couvrant l'ensemble du processus, de l'analyse des risques à l'installation, en passant par le conseil, la conception et la maintenance

CARACTÉRISTIQUES

- Certification LPS (loss prevention standards) 1223 (certification des systèmes d'extinction d'incendie fixe pour matériel de restauration)
- Conforme aux normes britanniques et européennes, fabriqué selon les normes ISO 9001 : 2008 / normes BS 5839 EN54, BS 7273, NFPA 17a et bénéficie du marquage CE

APPLICATIONS

- Solution adaptée à toutes les implantations de cuisine neuve ou existante



COMPOSITION

Capteur thermique



- Intégration de capteurs thermiques intelligents non fusibles à réaction ultra rapide et résistants à l'abrasion, aux produits chimiques et positionnés dans la hotte derrière les filtres, au-dessus des postes de cuisson pour détecter toute élévation de température anormale sur la longueur de la hotte

Système d'extinction



Réservoirs

- En inox
- Contenant un agent d'extinction chimique humide au PH quasi neutre (7,8), de classe F, afin de ne pas dégrader les équipements de cuisine.
- Non apparents, installés en faux plafond
- 3 tailles : 5, 15 et 30 litres pouvant être combinées pour des capacités d'extinction adaptées
- Conformes à la norme BS EN 5500 et intégrant les dispositifs de sécurité standards
- Testés sous pression lors de la fabrication et identifiés par une référence unique pour une parfaite traçabilité



Buses de diffusion

- En inox
- Installées au niveau de l'extraction, du capteur de la hotte et au-dessus de chaque équipement de cuisson à risque
- Protégées par un capuchon pour éviter tout encrassement

Panneau de commande



- Dispositif de déclenchement automatique des circuits d'extinction
- Dispositif de déclenchement manuel
- Autocontrôle du système 24h/24 – 365 jours/an indiquant un éventuel défaut de l'installation
- Alimentation électrique monophasée + T 220 V 10 A 30 mA (à prévoir par le client)
- Batterie de secours de 72h en cas de panne de secteur



Consultez notre catalogue en ligne