

SFK[®]

SAFETY FOR KITCHEN



PROTECTION INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES.

Grâce à son système d'extinction automatique et autonome, Safety For Kitchen (SKF) protège votre cuisine, votre personnel et votre établissement.



- ✓ Aucune restriction d'installation, adaptable à tout type de cuisine.
- ✓ Sécurité garantie de jour comme de nuit.
- ✓ Faible encombrement, installation discrète.
- ✓ Action immédiate : extinction du départ de feu en quelques secondes, sans intervention humaine.

TECHNOLOGIE EXCLUSIVE DE DÉTECTION agréé UL.




Tous nos sites de production satisfont aux normes de qualité ISO 9001 - 2015

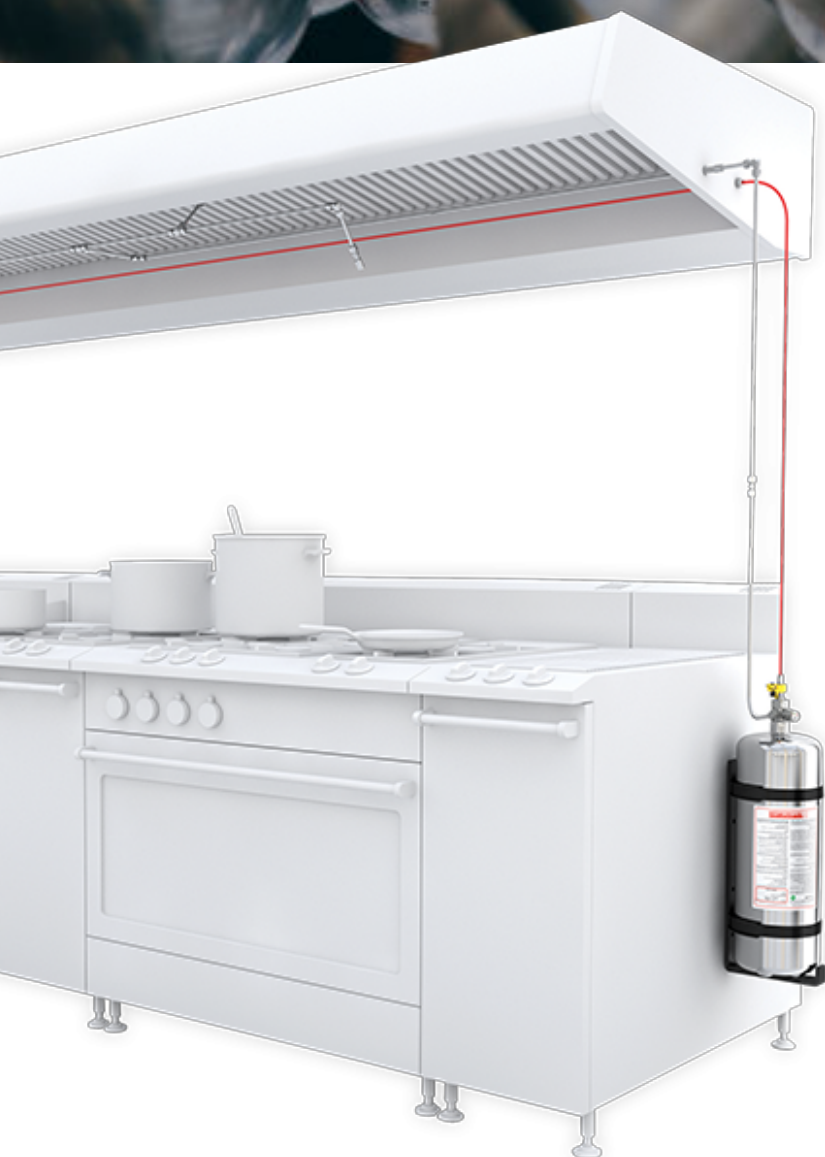
FIRESUP 
FIRE SUPPRESSION SYSTEM

LE FONCTIONNEMENT DU SAFETY FOR KITCHEN

LA SÉCURITÉ ET LA PROTECTION INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES



 Action immédiate  Compact / Discret  Opérationnel 24 / 7



Dès l'atteinte du niveau de température à risque prédéfini, le système se déclenche : le liquide d'extinction est immédiatement libéré.

Les buses de décharge, disposées au-dessus des appareils de cuisson, dans les capteurs et dans les conduits d'extraction, assurent ensemble une décharge totale et continue de l'agent extincteur à une pression de 16 bars pour éteindre l'incendie.

Ils empêchent également de dégagement de vapeurs inflammables pour éviter tout risque de reprise de feu.

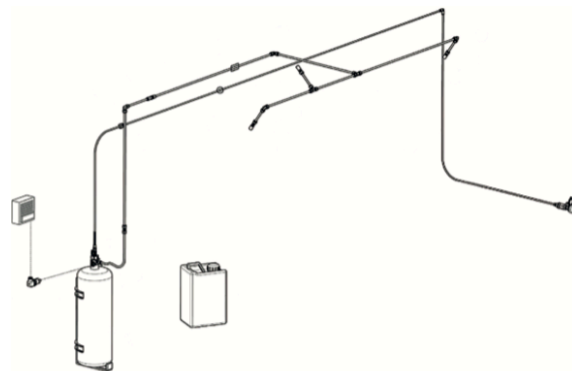
La réactivité du système et son agent extincteur adapté permettent à SFK de supprimer les départs de feu en quelques secondes tout en refroidissant les surfaces enflammées et les appareils de cuisson.

Parce qu'un départ de feu en cuisine se propage violemment, SFK est conçu pour répondre aux exigences les plus strictes de protection incendie des cuisines professionnelles.

LIGNE DE DÉTECTION SFK

Les systèmes SFK utilisent un tube de détection linéaire continu breveté qui détecte et déclenche de manière fiable la libération d'agent extincteur à l'aide d'une technologie pneumatique.

Ce procédé de détection est plus fiable et moins encombrant que les systèmes alternatifs électriques ou mécaniques.



QUE DIT LA LOI ?

Conformément à l'article GC8 du règlement de la sécurité, les établissements recevant du public (ERP) doivent obligatoirement s'équiper d'un système d'extinction automatique permettant d'éteindre tout feu de bain d'huile (feu de friteuse) et feu de graisse (feu de sauteuse, feu de rôtissoire, etc...).

ARTICLE GC 8 : MOYENS D'EXTINCTION

« Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés. »

1. Installation simple et rapide juste au-dessus des surfaces de cuisson à haut risque :

le tube de détection peut facilement être installé à l'intérieur de la hotte aspirante au-dessus des surfaces de cuisson.

En service, le tube est pressurisé avec de l'azote sec à 16 bars de pression. La dynamique de pressurisation rend le tube encore plus réactif à la chaleur.

2. Détection précoce des incendies :

En cas de départ de feu, la chaleur de l'incendie fait éclater le tube de détection pressurisé à son point le plus chaud (environ 175°)

3. Extinction Instantanée :

La dépression soudaine du tube de détection active la vanne de pression différentielle qui déclenche instantanément la décharge du produit extincteur de classe F sur la surface de cuisson.



CONFORMITÉS

SFK Rotarex détient les certifications exigées par les organismes de contrôle et les assurances.
NFPA-17a - NFPA-96 CE - LPS1223 - EN 54



Les matériels SFK- Rotarex sont conformes aux directives européennes 89/392/EEC et 91/368/EEC concernant les machines.

Les réservoirs d'extincteurs (sous pression permanente à 16 bars)
sont calibrés en fonction du nombre de points d'écoulements :

- Modèle SFK 3 Litres jusqu'à 1 point d'écoulement.
Particulièrement adapté pour une friteuse.
- Modèle SFK 9 Litres jusqu'à 3 points d'écoulements.
- Modèle SFK 12 Litres jusqu'à 5 points d'écoulements.
- Modèle SFK 25 Litres jusqu'à 9 points d'écoulements.

ÉTUDE PERSONNALISÉE

Pour répondre à des besoins spécifiques, FIRESUP® propose le dispositif SFK sur - mesure destiné aux cuisines professionnelles pour lesquels les objectifs de sécurité et de conformité sont garantis et certifiés.



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES CUISINES PROFESSIONNELLES

FIRESUP 
FIRE SUPPRESSION SYSTEM

Tél. +33 4 97 04 85 85
direction@firesup.fr
www.firesup.fr