

SAFETY FIRST® INTERNATIONAL

Depuis 1949, SAFETY FIRST® INTERNATIONAL sélectionne et développe des systèmes mondialement reconnus dans la Prévention Incendie des Cuisines Professionnelles.

L'expérience acquise dans ces applications très spécifiques fait de SAFETY FIRST® INTERNATIONAL l'interlocuteur privilégié des plus grands Manufacturiers, des Prescripteurs, et des Utilisateurs, dans le Monde entier.

L'application rigoureuse des procédures techniques SAFETY FIRST® INTERNATIONAL, en harmonie avec les recommandations mondiales du NFPA, sont la garantie d'installations fiables et performantes.

SAFETY FIRST® INTERNATIONAL, c'est l'expérience et l'expertise de la prévention incendie au service des Cuisines Professionnelles.

SAFEXIS-EUROPE

Présente dans de nombreux Etats Européens depuis 1991, SAFEXIS-Europe s'est attachée à promouvoir et à garantir à tous ses interlocuteurs traditionnels un très haut niveau de qualité de ses procédures internationales en matière d'ingénierie, de conseil, de formation, de service, et d'installation des systèmes automatiques et autonomes d'extinction d'incendies SAFETY FIRST®, en se concentrant exclusivement sur les Cuisines Professionnelles Commerciales Collectives et Industrielles.

Qu'ils soient mécaniques ou électriques, à pression permanente ou à pression auxiliaire, Standards, Tandems ou Multiples, les systèmes automatiques d'extinction d'incendie SF/P et SF/A, offrent de jour comme de nuit, la tranquillité et la sécurité de Systèmes opérant sur trois niveaux de protection (Zones de Cuisson, Capteurs, Conduits d'extraction), pour éteindre un incendie provoqué par une friteuse, une sauteuse, un grill, une salamandre, une rôtissoire, ou tout autre appareil de cuisson.



SAFEXIS-Europe S.A.S.
SAFETY FIRST International
Importateur exclusif

1, rue du Limousin - Parc d'Activités des Béthunes - BP 10450 - Saint Ouen l'Aumône - 95005 CERGY PONTOISE cedex

☎ 01.30.36.20.80 - Télécopie : 01.30.36.20.79

SAFEXIS-Europe S.A.S. au capital de 551 000 Euros - Siret 437 854 508 00037 - APE 4669B - RCS PONTOISE

Attestation délivrée selon un essai unique
Disponible sur www.cnpp.com
2009-0012 et 2009-0013

CAHIER DES CHARGES SAFETY FIRST®

1. LES SYSTEMES SAFETY FIRST®:

Ce sont des Modules Fixes d'Extinction d'Incendies des Zones de Cuisson et de Ventilation Pour les Cuisines Professionnelles qui actionnent l'Agent Extincteur SAFETY FIRST® : –Classe F, Type AFFF – (Agent Formant Film Flottant)-.

A déclenchement manuel et/ou automatique, les systèmes SAFETY FIRST® Mécaniques ou Electriques sont :

- **à Pression Permanente**

Le Système SAFETY FIRST® SF/P 450 bénéficie de L'Attestation de Conformité 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**

Le Système SAFETY FIRST® SF/A 300 bénéficie de L'Attestation de Conformité CNPP APPROVAL N° 2009-0012

Qu'ils soient à Pression Permanente ou à Pression Auxiliaire, les Systèmes SAFETY FIRST® sont conformes aux recommandations aux règles du NFPA 96.

2. UNE PROTECTION essentielle sur 3 niveaux :

- Conduit d'extraction,
- Capteur,
- Appareils de cuisson,

Elle est assurée par des lances spécifiques et, par une chaîne de fusibles thermiques programmés pour rompre à une chaleur constante.

3. L'INSTALLATION :

Elle est conforme aux recommandations aux règles du NFPA 17A National Fire Protection Association.

Elle est réalisée de jour comme de nuit par des Agents Techniques bénéficiant d'accréditations SAFETY FIRST® spécifiques et nominatives.

FICHE D'IDENTITÉ SAFETY FIRST

LES SYSTÈMES SAFETY FIRST®:

- A Pression Permanente : Gamme des Systèmes SF/P
- A Pression Auxiliaire : Gamme des Systèmes SF/A,

Sont exclusivement réservés à la protection des Zones de Cuisson des Cuisines Professionnelles, ainsi qu'à celle des friteuses industrielles dans l'Industrie Agroalimentaire.

LES SYSTÈMES SAFETY FIRST® sont adaptés au MARCHÉ EUROPÉEN :

Selon la classification de C.E.A. - Comité Européen des Assurances -, ils entrent dans le cadre des :
INSTALLATIONS FIXES A AGENT EXTINCTEUR MOUSSE

- Ils ont subi les essais de fonctionnement du :
LABORATOIRE DU FEU DU C.N.P.P. – Centre National de Prévention et de Protection,
- Ils bénéficient de l'**Attestation de Conformité CNPP APPROVAL N° 2009-0013 pour le SF/P 450**
Et de l'Attestation de Conformité CNPP APPROVAL N° 2009-0012 pour le SF/A 300



- Les réservoirs et les cartouches répondent **aux Normes « CE »**,
- L'Agent extincteur SAFETY FIRST® a subi avec succès les essais de non-toxicité au **Laboratoire Central de la Préfecture de Police**, Certificat d'Essai N° 1378/99.

COMPOSITION D'UN SYSTEME SAFETY FIRST SF/P



- SF/P 260
- SF/P 400



coffret système SF/P 450-600 Tandem


- SF/P 400T
- SF/P 450
- SF/P 600

4 Réservoirs aux normes C.E.	<ul style="list-style-type: none"> • En acier soudé, • A Pression Permanente – 12 bars -, • Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir : <ul style="list-style-type: none"> • SF/P 260 – 9 litres • SF/P 400 – 15.4 litres • SF/P 450 – 17.3 litres • SF/P 600 – 22.8 litres
1 Agent Extincteur liquide Classe F	SAFETY FIRST®
1 Tête de Contrôle SF	<p>Equipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commune aux Systèmes Standard-Tandem et Multiple
1 Valve SF	<p>Equipée d'un tube plongeur, comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 soupape d'échappement, • 1 manomètre de contrôle de pression, • 1 soupape de sécurité.
1 Réseau Extinction	Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304L/G 220, 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.	<p>Chargées de diffuser l'agent extincteur sur 3 niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • conduit d'extraction, • capteur, • appareils de cuisson.
1 Réseau Détection	Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L/G220 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
2 Commandes de déclenchement manuel	<ul style="list-style-type: none"> • 1 sur le Coffret Système, • 1 fixée au plus près d'une issue.

Asservissements

Asservissements : Alimentation Electrique et/ ou Alimentation Gaz	Tous les Systèmes SAFETY FIRST® sont équipés en série d'un micro-interrupteur double en attente pour l'asservissement des organes de coupure électrique et/ou de l'électrovanne gaz des appareils de cuisson.
Autres Dispositions	Le micro-interrupteur double des Systèmes SAFETY FIRST® peuvent être reliés à un tableau synoptique ou à tout système d'alarme.

Schéma de Principe

	Safexis France 1 rue du Limousin Parc d'Activités des Béthunes 95 310 Saint Ouen l'Aumône TEL: 01 30 36 20 80 FAX: 01 30 36 20 79	<small>Adresse du chantier</small> MARCHAL 28 Av. Gabriel PERI 75220 PARIS Cedex
---	---	--

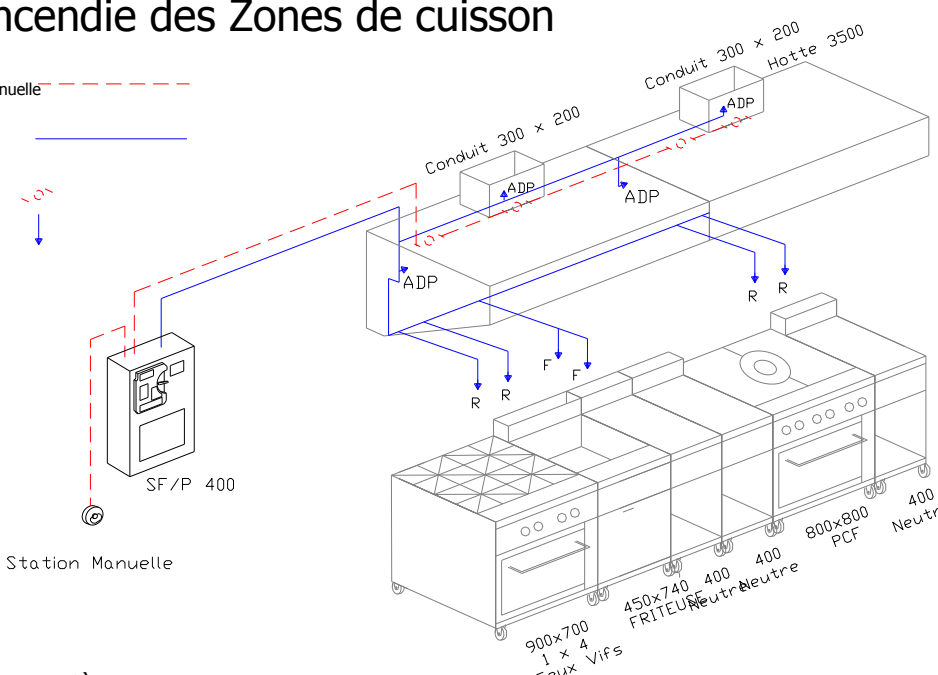
SAFETY FIRST SF/P 400
Protection incendie des Zones de cuisson

18x1 INOX - 304 L,
Réseau Detection & Station Manuelle

3/8" INOX - 304 L
Réseau extinction

Support fusible


Bus



* 12 Points Incendie pour ce système

Chantier Cuisine du Personnel Marchal	CLIENT # SF2812 Devis # OA/07 5/SF12 P.O.# M 2010 1587	Affaire suivie par Olivier AQUILINA Vérifié par Arnaud MENECHIN Ingénieur Resp. Technique	Dessiné par A.M. DATE 6 Février 2010 Echelle
--	---	--	--

SF/P 400
SAFETY FIRST
 Protection incendie des zones de cuisson





Expert en prévention et en maîtrise des risques

ATTESTATION DE CONFORMITE CNPP APPROVAL N°2009 -0013 Renouvellement

**Module fixe d'extinction pour la protection incendie contre les feux de cuisine
INCENDIE**

DEMANDE PAR	SAFEXIS Europe S.A.S. Parc d'Activité des Béthunes 1 rue du Limousin BP 10450 95005 CERGY PONTOISE Cedex
REFERENCE COMMERCIALE ET DESIGNATION DU MODELE	SAFETY FIRST SF/P-450
SPECIFICATIONS D'ESSAIS REF. CNPP	DTG 09-025 Version 1 du 05/05/2009
DOMAINE COUVERT	Essais fonctionnels Essais d'environnement
RAPPORT D'ESSAIS ET IDENTIFICATION DU PRODUIT TESTE	GA 09 00 23 du 22 septembre 2009 + GA 09 00 23-1 rev A du 2 octobre 2014 Réservoir : 25,5 litres à pression permanente 12 bars Agent extincteur : Low pH Dispositif d'activation : intégré au coffret SF/P-450
COMMENTAIRES	Néant

Droit d'usage du logo CNPP Approval pour le produit identifié ci-dessus valable jusqu'au 31/10/2019

Cette attestation couvre le module fixe d'extinction à l'exclusion de tout autre élément associé (dispositifs de détection incendie, buses de diffusion,...)

Cette attestation ne couvre pas les aspects sanitaires relatifs à l'utilisation de l'agent extincteur dans une cuisine.

Attestation établie à St Marcel le 2 octobre 2014 par le CNPP - Direction de l'Evaluation de Conformité

Cachet et signature du Directeur de l'Evaluation de Conformité :

La présente attestation "CNPP Approval" a été réalisée sur la base d'un essai unique et non pas sur la base d'un suivi de fabrication ou dans le cadre d'une certification ou d'une reconnaissance assurance. Elle ne garantit pas que les matériaux commercialisés sont conformes aux produits soumis aux essais. Elle ne saurait en aucun cas être considérée comme attestant que le produit est conforme à un référentiel de certification tel que défini par l'article L 115-27 du Code de la Consommation. De même, cette attestation CNPP Approval n'engage en aucun cas CNPP Entreprise quant à la conformité réglementaire du produit et de l'installation dans laquelle le produit, objet de cette attestation CNPP Approval, sera utilisé. La reproduction partielle de ce document est interdite. Cette attestation permet à l'industriel détenteur du produit, de reproduire le logo CNPP Approval suivi de la mention "Attestation délivrée selon un essai unique, disponible sur www.cnpp.com, n° 20XX-XXXX" sur la documentation commerciale et/ou sur l'emballage spécifiques au produit testé, à l'exclusion de tout marquage direct sur ce produit ou sur tout autre produit conformément aux conditions générales de vente DTG.04.002.



www.cnpp.com