

# SF/A 300

Élégant et d'un faible encombrement, le système automatique Pré-Calculé **SF/A 300** à pression auxiliaire est fabriqué conformément au standard du NFPA 17 A et il trouve idéalement sa place en restauration commerciale et collective, dans toutes les Cuisines Professionnelles petites ou grandes, en associant de véritables performances d'extinction à une fiabilité largement éprouvée.

Qu'il soit à détection mécanique ou électrique, le système **SF/A 300** est présenté dans un coffret en acier inoxydable regroupant son mécanisme et le réservoir contenant 11,4 litres d'agent extincteur liquide SF low pH (maxi 8,2) dont le déclenchement intervient soit automatiquement, soit manuellement au moyen de la station manuelle à distance installée à proximité d'une issue.

La fonction extinction du système **SF/A 300** est assurée par des gicleurs spécifiques, positionnés au dessus des appareils de cuisson, dans les capteurs et dans les conduits d'extraction, dont le rôle est de projeter en décharge continue la totalité de l'agent extincteur contenu dans le réservoir afin d'éteindre l'incendie. Cette action refroidit simultanément les graisses et empêche le dégagement de vapeurs inflammables pour éviter tout risque de reprise du sinistre.

Comme pour tous les systèmes **SAFETY-FIRST**, le système **SF/A 300** en configuration standard et/ou multiple est élaboré à partir des plans d'exécution validés par nos ingénieurs.

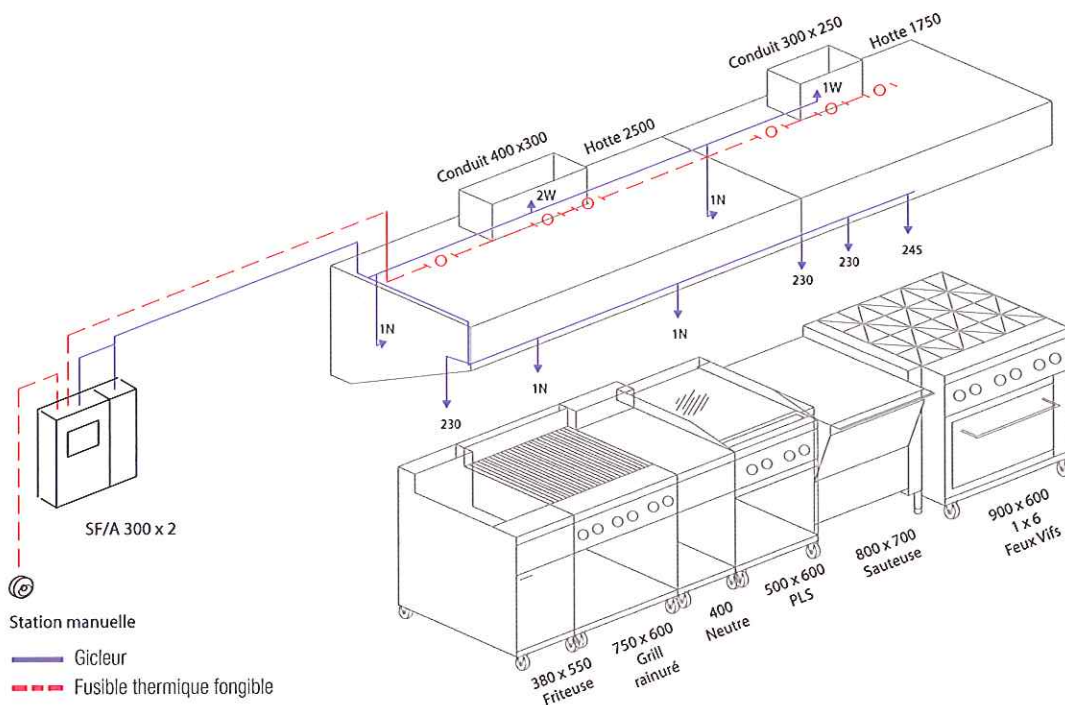
Il est installé, conformément au standard du NFPA 96, par nos techniciens spécialement formés et accrédités et fait l'objet d'une réception définitive avec remise du « DOE ».

Avec le système **SAFETY-FIRST SF/A 300**, des équipements optionnels tels que l'asservissement des alimentations Gaz et/ou Electriques sont recommandés pour une prévention encore plus efficace.

Sentinelle active et permanente de votre cuisine, le système **SF/A 300** bénéficie d'une garantie totale, pièces et main d'œuvre, de 12 mois, qui peut être étendue, dans certaines conditions, jusqu'à 60 mois (contrat **SAFETY 4\*\*\*\***).



Comme pour tous les systèmes **SAFETY-FIRST**, des équipements optionnels peuvent être proposés tels que l'asservissement des alimentations Gaz et/ou Electriques.





# SF/A 300

Compact and elegant, the **SF/A 300** automatic pre-engineered system with auxiliary pressure is manufactured in compliance to N.F.P.A. 17A standard and ideally finds its place in collective and commercial catering, in all the professional kitchens, large or small; combining real performances of suppression to a reliability widely tested.

Whether it is used with mechanical or electrical detection, the **SF/A 300** system is presented in a stainless steel enclosure combining its release mechanism and agent tank containing 11,4 litres of SF low pH wet agent from which its release occurs either automatically or manually by means of the remote pull station installed in the vicinity of an exit.

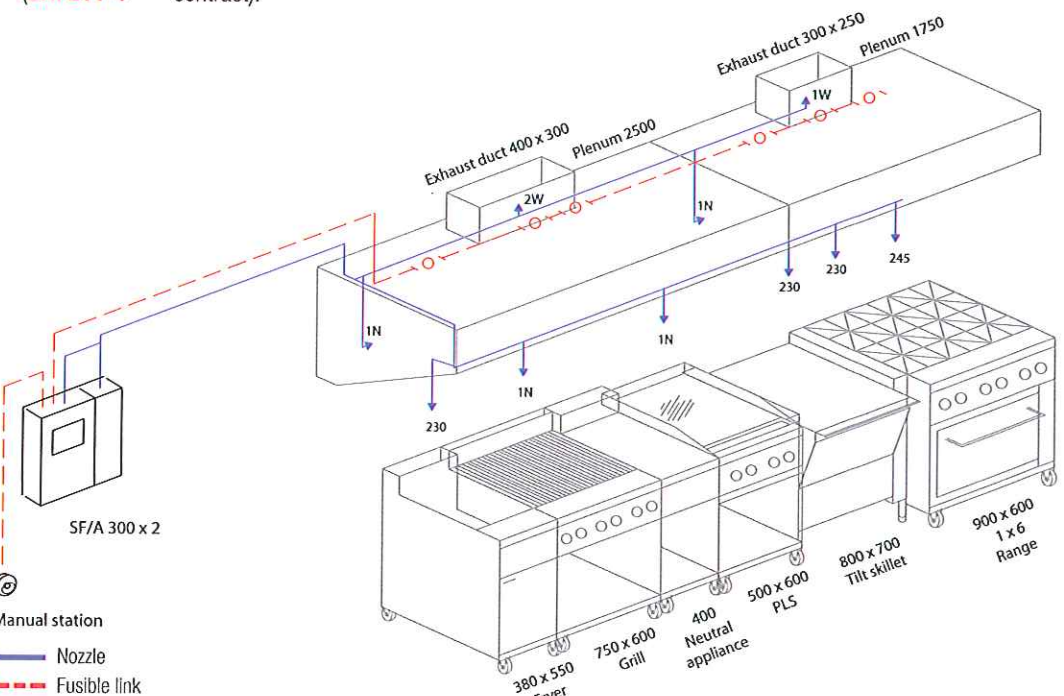
The **SF/A 300** system suppression function is applied by specific nozzles positioned above the cooking appliances, in the plenum area and in the exhaust duct system spraying in a continuous discharge the entire low pH wet chemical fire suppression agent in order to suppress the fire. When the SF low pH agent is discharged onto a cooking appliance fire, it cools the grease surface, and reacts with the hot grease forming a layer of foam, like soap on the surface. This layer acts as insulation between the hot grease and the atmosphere, helping to prevent the escape of combustible vapours.

As for all **SAFETY FIRST** systems, the **SF/A 300** system configuration whether as a single or multiple tank system is developed from the execution plans validated by our engineers.

It is installed as per N.F.P.A. 96 by our technicians specially trained and certified and is subject to the delivery of the "working executed certificate".

With **SAFETY FIRST SF/A 300** system, optional equipment such as shutdown of gas valve or/and electric appliances is strongly recommended to assure a more efficient suppression.

Permanent and active sentinel of the kitchen, the **SF/A 300** system benefits of a 12 months guarantee, parts and labour, that could be extended, under certain conditions, up to 60 months (**SAFETY 4\*\*\*\*** contract).



As for all **SAFETY-FIRST** systems, optional equipments can be suggested such as the shutdown of gas valve or/and electric appliances.

