

# SF/P 450 et SF/P 600

Conçus selon le standard du NFPA 17 A, les systèmes automatiques Pré-Calculés **SF/P 450** et **SF/P 600** à pression permanente sont tout particulièrement adaptés 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.

Intégrés dans un Coffret-Système en acier inoxydable de qualité alimentaire à l'esthétique sobre et élégante, les systèmes **SF/P 450** et **SF/P 600**, à détection mécanique ou électrique, trouvent naturellement leur place dans toutes les cuisines et offrent des capacités d'extinction remarquables et sécurisantes en raison du volume d'agent extincteur dont ils disposent (17,1 litres et 22,8 litres) et des possibilités techniques qu'ils autorisent.

Modulables, les systèmes **SF/P 450** et **SF/P 600** offrent de nombreuses possibilités de configurations, en fonction des zones à protéger, et des critères techniques nécessairement approuvés par nos ingénieurs.

Les systèmes **SAFETY-FIRST SF/P 450** et **SF/P 600** sont équipés d'une poignée de déclenchement manuel sur la façade du coffret-système SF/P et d'une autre poignée station manuelle installée à distance, à proximité d'une issue.

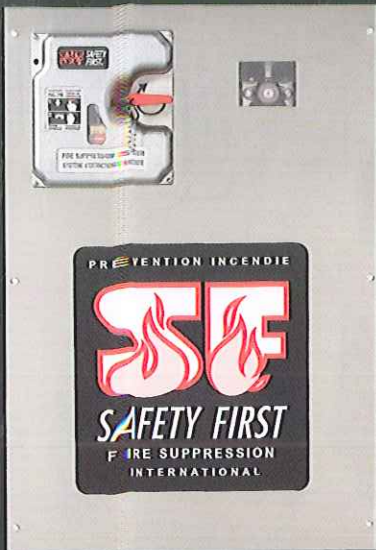
Lors du déclenchement d'un système **SF/P 450** et **SF/P 600**, les gicleurs spécifiques, disposés au-dessus des appareils de cuisson, dans les capteurs et dans les conduits d'extraction, assurent ensemble une décharge totale et continue de l'agent extincteur pour éteindre l'incendie. Cette action refroidit les graisses, empêche le dégagement de vapeurs inflammables et évite ainsi tout risque de reprise du sinistre.

Comme pour tous les systèmes **SAFETY-FIRST**, les systèmes **SF/P 450** et **SF/P 600** sont configurés à partir des plans d'exécution élaborés et validés par nos ingénieurs.

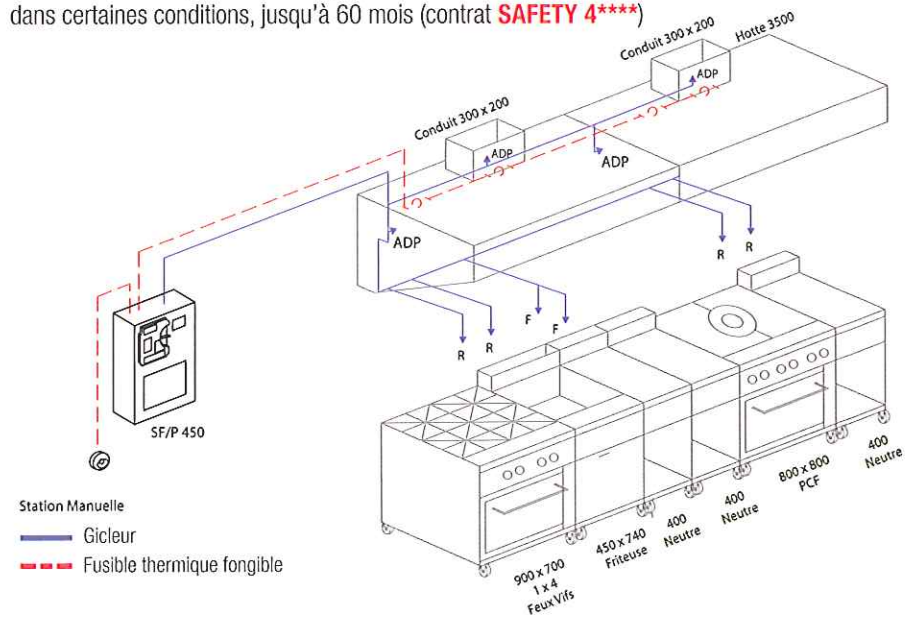
Ils sont installés, conformément au standard du NFPA 96, par nos techniciens spécialement formés et accrédités et font l'objet d'une réception définitive avec remise du « DOE ».

Des équipements optionnels tels que l'asservissement des alimentations Gaz et/ou Electriques sont recommandés pour une meilleure prévention.

Sentinelles actives et permanentes de votre cuisine, les systèmes **SF/P 450** et **SF/P 600** bénéficient 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/P 450 and SF/P 600

Designed according to the N.F.P.A. 17A standard, the automatic pre-engineered **SF/P 450** and **SF/P 600** systems with permanent pressure are particularly adapted to large community kitchens, to those with several distinct cooking areas and in many cases to those in the food processing industry.

Built in a design and attractive food grade stainless steel enclosure, the **SF/P 450** and **SF/P 600** systems with electrical or mechanical detection blend in naturally in all kitchens offering safe and remarkable fire suppression because of the volume of suppression agent (17,1 litres and 22,8 litres) and the technical possibilities they allow.

Flexible, **SF/P 450** and **SF/P 600** systems offer many design possibilities according to the areas being protected and the technical applications required that must be approved by our engineers.

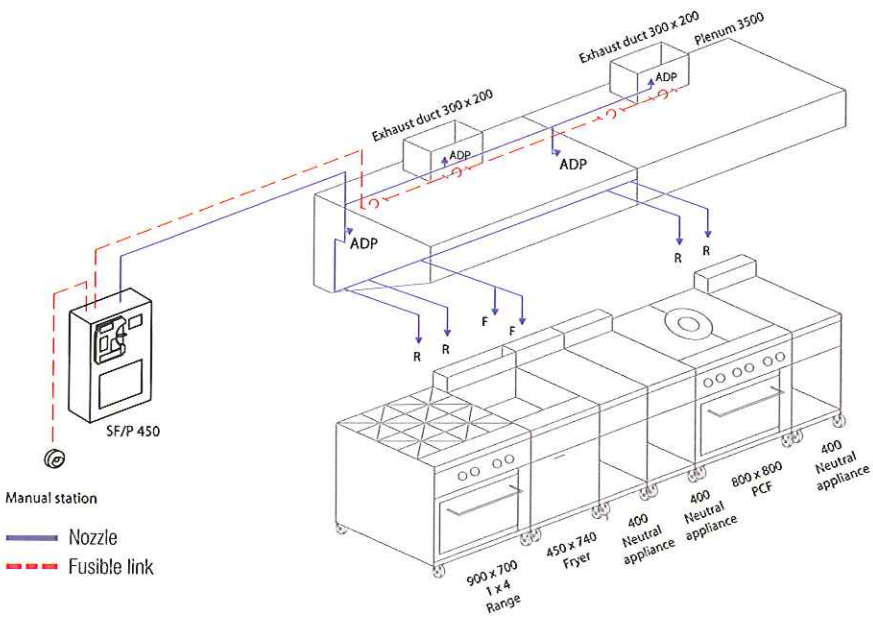
**SAFETY FIRST SF/P 450** and **SF/P 600** systems include a remote pull station on the front of the SF/P enclosure and another remote pull station installed in the path of exit.

During the actuation of **SF/P 450** and **SF/P 600** systems, the specific nozzles, located above the cooking appliances, inside the plenum and the exhaust duct system, provide together a continuous and predetermined flow rate of wet chemical fire suppression agent. The actions of the Safety First low pH wet agent: cool the grease surface forming a layer of foam like soap on the surface acting as insulation; helping to prevent the escape of combustible vapours.

As for all **SAFETY FIRST** systems, the **SF/P 450** and **SF/P 600** systems are specially designed from the execution drawing elaborated and approved by our engineers. They are installed, as per N.F.P.A. 96 standard, by our technicians specially trained and certified, and is subject to the delivery of the working executed certificate.

Optional equipment such as the shutdown of gas valve or/and electric appliances is strongly recommended to assure a more efficient suppression.

Permanent and active sentinels, **SF/P 450** and **SF/P 600** systems benefit of a 12 months guarantee on 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.

