



MONTREAL
TORONTO
QUEBEC
EUROPE

SF/P 125•260•400S•400L•600

COMPOSITION DU SYSTEME

www.safetyfirst.com



ADAPTE POUR CHAQUE APPLICATION

La flexibilité de conception du système Safety First SF/P ainsi que son vaste choix de réservoirs de différentes dimensions en fait un système de protection incendie très efficace pour tous les types d'appareils de cuisson ainsi que pour la protection des hottes et des conduits d'évacuation.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE OU MANUEL

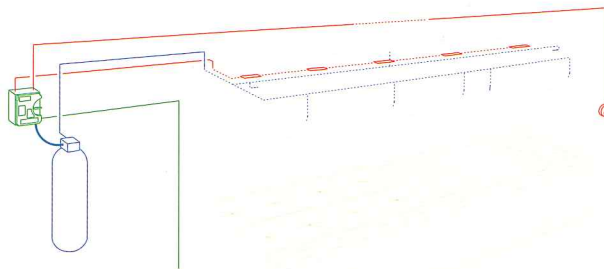
Le système de contrôle Safety First permet d'activer jusqu'à 20 réservoirs simultanément. La détection automatique est accomplie de façon électrique, mécanique ou une combinaison des deux. Les instructions d'opération, sous forme de pictogramme, assurent l'opération simple et efficace du système. Une fenêtre de vérification assure l'état du système. La commande de déclenchement manuelle à distance permet d'activer le système manuellement. La grande flexibilité du système de contrôle Safety First permet une adaptation facile à vos besoins immédiats en protection incendie ainsi qu'à vos besoins futurs.

LES COUVERTURES LES PLUS EFFICACES

Le système Safety First SF/P offre des couvertures sans pareil réduisant le nombre de lance nécessaire, résultant en une efficacité accrue et un coût d'installation réduit.

EXCÈDE ULC-ORD C-1254 (UL300)

Les critères de conception des systèmes Safety First excèdent le rigoureux standard de performance ULC-ORD C-1254 qui fut occasionné par l'évolution des nouvelles tendances de cuisson et d'appareils opérant à des températures de plus en plus élevées. Nos systèmes rencontrent également les normes NFPA 96 et 17A ainsi que les exigences des compagnies d'assurance et des autorités ayant juridiction.



WWW.SAFETYFIRST-INT.COM