

SAFEXIS certifie l'ensemble de ses systèmes d'extinction automatique pour les feux de cuisine

Une avancée majeure pour la sécurité incendie dans les cuisines professionnelles



SAFEXIS, expert français en gestion et sécurité connectées, annonce le renouvellement et la certification de tous ses systèmes d'extinction automatique dédiés aux feux de cuisine professionnelle.

Réalisée avec le **CNPP Certified**, cette certification confirme la **conformité** et la **performance** des solutions SAFEXIS selon les exigences de la norme européenne **EN 17446**.

Les systèmes concernés [SFA300, SFP450, SFP600 et SFPE400] garantissent une **protection complète des installations de cuisson professionnelles** en couvrant 3 zones essentielles :

- ✓ le plénum de hotte ;
- ✓ les conduits d'extraction ;
- ✓ et les appareils de cuisson dits "à risque".

Une réponse concrète aux nouveaux enjeux de sécurité incendie

Alors que les exigences réglementaires évoluent dans le secteur des grandes cuisines, SAFEXIS souligne l'importance d'une approche globale de la protection incendie.

Les équipements générant des graisses – friteuses, planchas, feux vifs, salamandres ou encore certaines sauteuses – nécessitent aujourd'hui des dispositifs d'extinction adaptés et précisément dimensionnés.

Dans cette logique, SAFEXIS impose une étude technique préalable pour chaque projet, aussi appelée "pre-engineering".

Cette méthodologie permet de définir avec précision le nombre de buses, la quantité d'agent extincteur nécessaire et la solution technique la plus adaptée à l'environnement du client.



SAFEXIS
L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES

« Cette certification démontre la fiabilité et le sérieux de nos solutions d'extinction incendie. Elle confirme notre capacité à garantir une protection efficace dans les conditions les plus exigeantes »,
explique Arnaud Meneghin,
Directeur Technique de SAFEXIS.

Une certification reconnue et appréciée par les professionnels

Bien que la norme EN 17446 ne soit pas encore obligatoire en France, elle devient progressivement une référence dans les appels d'offres et auprès des donneurs d'ordre du secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Grâce à cette certification CNPP, SAFEXIS devient aujourd'hui **la seule entreprise française à proposer une gamme complète de systèmes certifiés répondant aux standards européens les plus exigeants.**

Les essais réalisés dans le cadre de cette certification ont également permis de valider :

- ✓ L'efficacité d'extinction dans des conditions défavorables ;
- ✓ La sécurité des zones occupées ;
- ✓ La maîtrise des risques liés à la diffusion des agents extincteurs ;
- ✓ Les exigences de maintenance et de vérification des installations.



Une expertise française au service de la sécurité connectée

Depuis plusieurs années, SAFEXIS accompagne les professionnels dans la sécurisation de leurs infrastructures grâce à des solutions innovantes, fiables et conformes aux normes les plus strictes.

Cette nouvelle certification confirme l'engagement de l'entreprise en faveur de la sécurité incendie et de la protection des biens et des personnes.

+ d'infos sur www.safexis.com

Pour toute demande d'informations complémentaires, d'interview ou de visuels, contactez :



SAFEXIS Europe S.A.S
Parc d'activités des Béthunes
1 rue du Limousin
95310 Saint-Ouen-l'Aumône – France
Tél. : +33 (0)1 30 36 20 80
E-mail : info@safexis.com