



LA SOLUTION SAFETY FRY DE SAFEXIS S'INVITE DANS LES FOOD-COURT ET LES HALLES GOURMANDES

Safety Fry, le système d'extinction automatique qui protège les petites cuisines des feux de friteuses trouve de plus en plus sa place dans les projets de front-cooking autonomes ou de kiosques culinaires. Le concept Biltoki, réseau de halles alimentaires revisitées, aujourd'hui présent dans plus de 10 villes françaises, ou le Kitchen Market de Lille l'ont adopté.

Ces appareils de cuisson qui fonctionnent avec de l'huile ou de la matière grasse peuvent être dangereux lorsqu'ils sont mal nettoyés, non surveillés ou lorsqu'ils présentent un dysfonctionnement technique (thermostat en panne par exemple).



On sait malheureusement que la défaillance technique d'une friteuse et les erreurs humaines sont toujours les premières causes des départs de feu en cuisine :

- Si un feu se déclare sur un élément de cuisson, le risque de propagation dans les conduits d'extraction est réel et peut provoquer de lourds dégâts sur les bâtiments.
- Un incendie est toujours un événement traumatisant pour les équipes de restauration qui sont souvent désarmées pour y faire face : panique et gestes inadaptés peuvent entraîner des blessures importantes et de graves lésions.



C'est donc pour apporter une solution aux restaurateurs disposant d'une petite zone de travail que SAFEXIS a mis au point SAFETY FRY, une solution d'un faible encombrement, modulable, pouvant s'installer aussi bien sur du neuf que sur des hottes existantes.

C'est donc très naturellement que le réseau Biltoki a équipé les hottes de ses stands dans ses Halles alimentaires à Issy-Les-Moulineaux. Même chose au Kitchen Market de Lille où les kiosques des enseignes Mestizio, Thai City, Tata Joelle, Clubtrotter, Ker Juliette, Sishi Boutik, La Sandwicherie Libanaise ont été équipées du système SAFETY FRY.

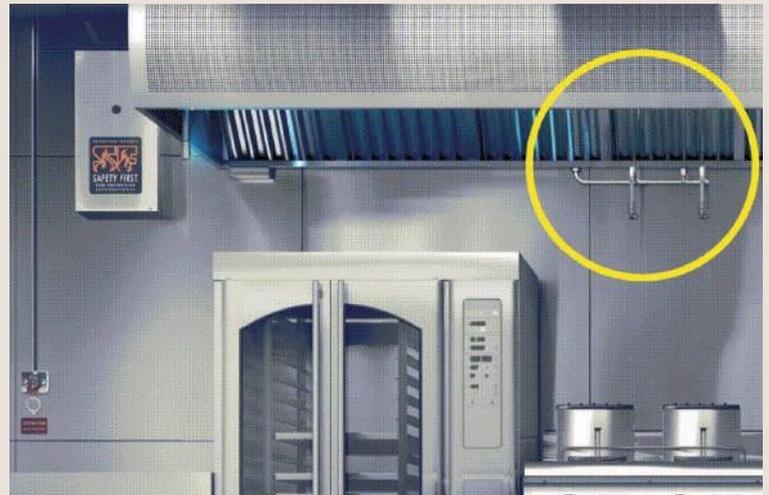
Avec SAFETY FRY les restaurateurs sont en conformité avec la réglementation française GC8 (réglementation incendie des cuisines dans les ERP).

Principe de SAFETY FRY

Avec 3 buses maximum, l'une pour le capteur de hotte d'extraction (3 ml max) et deux pour les appareils de cuisson, SAFETY FRY se déclenche manuellement et/ou automatiquement selon les besoins de chaque établissement. L'agent extincteur est immédiatement pulvérisé sur les deux niveaux, évitant ainsi toute propagation du feu.

Rapidement amortissable grâce à un coût attractif, il permet à tous les établissements de travailler sereinement et en toute sécurité. SAFETY FRY est disponible à l'achat ou en location 24, 36 ou 48 mois.

Bon à savoir : SAFETY FRY peut bénéficier du système SAFETY FIRST 2.0®, développé par le département R&D de SAFEXIS lorsqu'un contrat de maintenance est souscrit.



SAFETY FRY devient alors connecté* et communiquant avec un accès à la plateforme safexislive.com qui permet de gérer en temps réel par courriel et/ou SMS, l'état du système en mono ou multi-sites.

** Sous réserve d'une couverture réseau du site installé*