

Produithèque > Rédactionnel produit



Publi-info
Pyro Safe®, système automatique de
détection et d'extinction de feux
conforme à la réglementation GC

**La sécurité incendie intégrée pour cuisines
professionnelles !**

Pyro Safe® , la solution aux multiples avantages :

> Prestation globale

- Matériel intégré (à la hotte ou au plafond) livré sur site.
- Pose et mise en œuvre inclus (essais à blanc).
- Maintenance du système assurée.

> Hygiénique et esthétique

- Buses et fusibles intégrés dans la hotte et/ou au plafond.
- Les réseaux d'émission et d'extinction sont intégrés dans une tuyauterie inox alimentaire.

> Sécurité et efficacité (validées par des tests CNPP)

- Efficace : extinction en quelques secondes.

> Système modulable et autonome

- Autonome : ne nécessite aucun apport en eau ou en énergie.
- Modulable : assure la protection de un à trois bacs de friture.

> Automatique

Aucune intervention humaine sur feu.

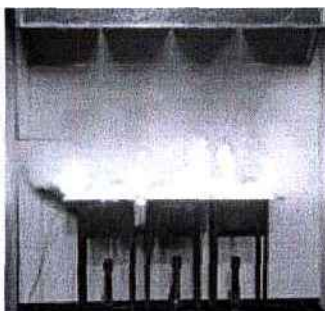
Pour obtenir plus d'informations, [cliquez-ici](#)

FRANCE AIR

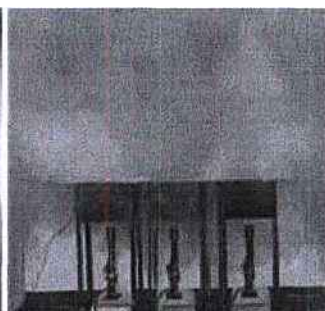
30/05/2008



Feu de friteuse
Réactivité immédiate en cas
de début de feu de friteuse
Détonne de la chaîne de fusibles.



**Détection et début
d'extinction**
Extinction en quelques secondes
Lorsque la chaîne de fusibles se
détend, la bouteille d'extinction libère
instantanément le produit sur les
bains d'huile via les buses.



Fin de l'extinction
Sécurité garantie
Le produit forme une pellicule sur
l'huile qui empêche tout nouveau
départ de feu.