



MONTREAL
TORONTO
QUEBEC
EUROPE

SF/P 125•260•400S•400L•600

COMPOSITION DU SYSTEME



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.



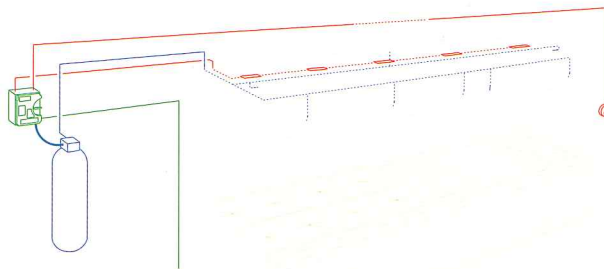
LES COUVERTURES LES PLUS EFFICACES

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



MONTREAL
TORONTO
QUEBEC
EUROPE

SF/P 125•260•400S•400L•600 SYSTEM COMPONENTS



A PRECISE FIT FOR EVERY APPLICATION

Safety First's flexible pre-engineered design concept, coupled with the widest array of cylinder sizes in the industry, enable Safety First engineers to offer the most effective, efficient protection for every type of cooking appliance as well as hood and duct systems.



AUTOMATIC OR MANUAL OPERATION

The Safety First Control System provides for simultaneous actuation of up to 20 cylinders. Automatic detection is accomplished with either electrical, mechanical, or a combination of both. Pictogram operating instructions insure ease of system operation, while the status view window aids in a quick check to insure the system's readiness. The control system allows for complete customizing and future modifications of the system to meet the ever-changing complexity of restaurant operations.



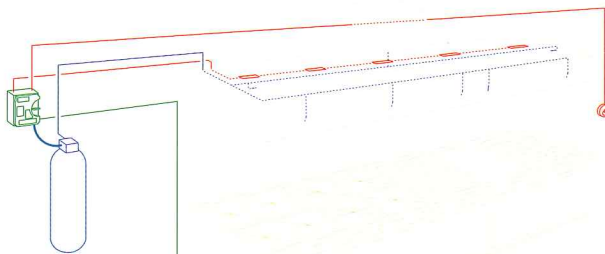
MOST EFFECTIVE COVERAGES

The Safety First system offers unmatched coverage that uses fewer discharge nozzles and flow points to protect the hazard area, resulting in more efficient fire suppression with less hardware cost.



EXCEEDS ULC-ORD C-1254 (UL300)

Safety First's criteria of designs exceeds the already stringent standard of performance brought about by the evolution of new cooking trends and appliances that operate at higher temperatures. Safety First systems also comply with NFPA 96 and 17A and other regulatory and insurance requirements.



WWW.SAFETYFIRST-INT.COM

PROFESSIONAL KITCHEN WWW.SAFETYFIRST.COM

LEADER IN FIRE PREVENTION LEADER IN FIRE PREVENTION LEADER IN FIRE PREVENTION LEADER IN FIRE PREVENTION LEADER IN FIRE PREVENTION

PROFESSIONAL KITCHEN