ANDRIEU SYSTÈMES



Conforme à la norme NF EN 16282-7

Conforme à l'article GC8 de la règlementation des grandes cuisines Déclenchement automatique ou manuel

Nombreuses configurations en fonction des zones à protéger Adaptable à toutes les hottes VORAX® et NOVAX

Mise en oeuvre simple, sans électronique ni branchement électrique Rapport d'essai du CNPP N°GA 13 0005-1

Essais d'efficacité sur feux de friteuse selon la norme ISO 15371 de 2015

an <mark>∜</mark> rieu	
ANDRIEU Systemes	ANDRIEU SYSTEMES assure la maintenance et le réarmement du système après déclenchement.

APPLICATION

- Système autonome de détection et d'extinction d'incendie dans les cuisines professionnelles par agent extincteur.
- Protection des appareils de cuisson, capteurs et conduits d'extraction.
- Répond à l'article GC8 Moyen d'extinction
 - « Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés ».
 - « Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatiques adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes ».

GAMME

- Système composé des éléments suivants :
 - Réservoir d'agent extincteur équipé d'un robinet spécial et d'une vanne indirecte.
 - Tube de détection pressurisé à 14 bars, en polymère haute technologie, résistant aux fuites à long terme.
 - Buses de diffusion.
- Déclenchement par détection pneumatique ou à partir d'une commande manuelle.

DESCRIPTION

- Sous l'élévation de la température ou de l'apparition d'une flamme, le tube pressurisé éclate et actionne la vanne indirecte.
- L'agent extincteur acheminé par un réseau de canalisation vers les buses de diffusion est alors projeté sur la source du feu.
- Commande de déclenchement manuel à distance permettant la mise en marche du système.





PLAN DE PRINCIPE



