

NOBEL SÉRIE K

Approuvé et certifié
LPS 1223

PROTÉGER LES VIES,
LE MATÉRIEL ET
L'ENVIRONNEMENT

Protection ANTI-INCENDIE

POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

Nobel Fire Systems s'appuie sur plus de 30 ans de technologies fiables et éprouvées pour la mise au point de ses systèmes de lutte contre les incendies spécifiquement adaptés aux environnements à risques particuliers.

La détection précoce et l'extinction rapide sauvent des vies, épargnent le matériel et protègent l'environnement.

Nobel Fire Systems et son distributeur **GS Environnement** proposent une gamme complète de services : de **l'analyse des risques à l'installation** en passant par **le conseil et la conception**.

Les scénarios de risque sont nombreux et variés. Notre gamme de systèmes d'extinction automatique couvre **toutes les classes d'incendies** quels que soient les besoins spécifiques.

GS Environnement
NOUVELLES TECHNOLOGIES POUR CUISINES PROFESSIONNELLES

Nobel fire systems

NOBEL SÉRIE K



PROTECTION ANTI-INCENDIE

LES AVANTAGES DE LA SÉRIE K :

- Une solution de protection adaptée à **toutes les implantations de cuisine**
- Une protection étendue jusqu'aux **gaines**
- Une installation **discrète** et **esthétique**
- Un **panneau de contrôle** avec un enregistrement de tous les événements
- Des **composants en acier inoxydable** faciles à nettoyer
- Une visite de **maintenance annuelle**, coûts maîtrisés
- Une **économie** sur les primes d'assurance



La série K assure une protection complète de **tous les appareils de cuisson et des hottes d'extraction**. Elle peut être étendue dans les **gaines d'extraction** jusqu'en sortie d'extracteur.

Les systèmes sont contrôlés **électroniquement** sans aucune pièce mécanique mobile. Les installations comportent un réservoir en acier inoxydable contenant un liquide de classe F, spécifiquement conçu pour affaiblir rapidement les flammes et éteindre les incendies.

Le faible pH (quasi neutre) du liquide n'endommage pas les équipements de cuisine lors d'une extinction. La série K limite le volume de liquide nécessaire pour éteindre les incendies et minimise les besoins de nettoyage.

Fabriqués en **acier inoxydable**, les systèmes série K de Nobel répondent à toutes les contraintes d'installation rencontrées dans les cuisines et respectent les exigences esthétiques, aspect clef de la conception du système.

Chaque système est conçu après une évaluation complète des risques, en tenant compte des **besoins d'extinction rapide** et des contraintes du client.





Nous tenons également compte des **exigences d'hygiène strictes** et des besoins essentiels des **cuisines professionnelles**.

GS Environnement, distributeur de **Nobel Fire Systems**, est le fournisseur privilégié des systèmes d'extinction automatique d'incendies des cuisines de nombreuses entreprises :



ACCOR

AIRFRANCE



Club Med

DCNS



FOUQUET'S BARRIÈRE
HÔTEL & RESTAURANTS
PARIS



la criée



NOBEL SÉRIE K

La série K est approuvée et certifiée **LPS** (loss prevention standards) **1223** (Certification des systèmes d'extinction d'incendie fixe pour matériel de restauration). Elle est conçue et fabriquée en conformité avec les normes britanniques et européennes et est fabriquée selon la **norme ISO 9001 : 2008**. Elle répond également aux exigences des **normes BS 5839 EN54, BS 7273, NFPA 17a** et bénéficie du **marquage CE**.

Le système a été testé et approuvé par LPCB (loss prevention certification board) selon la norme ISO 15371 : 2009

Il est homologué par :



Article GC 8 du règlement de sécurité :

«Moyens 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 automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.»

Nobel fire systems

GS Environnement
NOUVELLES TECHNOLOGIES POUR CUISINES PROFESSIONNELLES

20/22 Av. Anthony Dozol
06150 Cannes - France

Tel. +33 (0) 493 490 590
F. +33 (0) 492 192 253
info@gsevironnement.com
www.gsevironnement.com