PROTECTION ANTI-INCENDIE

POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION

PROTÉGER LES VIES,
LE MATÉRIEL ET
L'ENVIRONNEMENT

NOBEL KS

CERTIFIÉ
LPS 1223

Système de protection incendie avancé
pour les cuisines professionnelles

Nous proposons des solutions de protection incendie performantes et fiables en utilisant le système Nobel KS, spécialement conçu pour les cuisines professionnelles des secteurs de l'hôtellerie restauration, restauration collective mais également le secteur naval etc.

Forts de plus de 20 ans d'expérience, nous proposons une technologie de pointe permettant une détection rapide et une suppression efficace des incendies en couvrant l'ensemble des équipements, des appareils de cuisson aux conduits d'extraction.

Notre offre repose sur un service global, incluant l'évaluation des risques, la conception, l'installation et la maintenance régulière, afin de garantir la sécurité et la conformité de vos installations.

Les scénarios de risque sont nombreux et variés. Notre gamme de systèmes d'extinction couvre l'ensemble des classes d'incendies, quels que soient les besoins spécifiques.

Reconnus par les plus grandes entreprises du secteur, nos systèmes respectent les standards les plus stricts de l'industrie, protégeant ainsi les vies humaines, les biens et assurant une performance optimale en extinction incendie.

GS environnement
keep control safe

Nobel fire systems

Protection incendie de pointe
pour les cuisines professionnelles

Nous nous engageons à offrir un niveau de protection incendie élevé pour les cuisines professionnelles. En partenariat avec Nobel Fire System, nous proposons des solutions sur mesure de haute technologie, assurant la sécurité permanente de votre personnel, de vos clients et de vos biens.

La série Nobel KS représente un système d'extinction incendie chimique humide de dernière génération, spécialement conçu pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles. Elle offre une protection intégrale contre les risques d'incendie et répond à l'ensemble des principales normes.

- **Protection sur mesure :** Chaque système Nobel KS est conçu sur mesure afin de s'adapter aux exigences particulières de votre cuisine, offrant ainsi une protection complète de l'ensemble des appareils de cuisson, départs de gaine et conduits d'extraction.

- **Technologie d'extinction avancée :** Le système emploie un agent extincteur chimique humide de classe F à base de sel de potassium hautement performant, contenu dans des cylindres en acier inoxydable non pressurisé. Cet agent extincteur est spécifiquement formulé pour assurer une extinction rapide et une suppression efficace des flammes, permettant ainsi une maîtrise immédiate de l'incendie.

- **Panneau de contrôle électronique :** Nobel KS intègre un système de commande entièrement électronique, exempt de composants mécaniques mobiles, renforçant ainsi sa fiabilité et minimisant les exigences de maintenance. Le panneau de commande enregistre en temps réel tous les événements, permettant ainsi l'accès à l'historique du système à des fins de surveillance et de maintenance.

- **Construction en acier inoxydable :** Conçu en acier inoxydable 316L de qualité supérieure, le système Nobel KS allie robustesse, facilité d'entretien et résistance à la corrosion, offrant ainsi une solution idéale pour répondre aux exigences sanitaires strictes des cuisines professionnelles

- **Intégration transparente :** Conçu pour s'intégrer parfaitement dans l'environnement de la cuisine, le système Nobel KS préserve l'intégrité esthétique de votre cuisine tout en offrant une protection incendie optimale.

- **Conformité et certification :** Le système Nobel KS est marqué CE, approuvé par LPCB (LPS1223) et répond aux principales normes du secteur, notamment EN 16282-7, BS EN 17446 et ISO 9001:2008. Il est également conforme aux normes BS 5839, EN54, BS 7273 et NFPA 17a, et a été testé selon la norme ISO 15371:2000.

Approuvé dans les cuisines du monde entier

Avec plus de 5000 installations réalisées, nous proposons des solutions de protection incendie adaptées aux besoins spécifiques des cuisines commerciales.

Les plus grands noms de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie font confiance à nos systèmes d'extinction d'incendie fiable, efficace et entièrement conforme.

Nous sommes fiers de protéger ces grandes marques avec une technologie de protection incendie de pointe.

Rejoignez-les en choisissant GS Environnement pour assurer la sécurité et le bon fonctionnement de votre cuisine dès aujourd'hui.

Pourquoi choisir GS Environnement
pour la protection incendie de votre cuisine ?

- **Global Sécurité Environnement** totalise plus de 20 ans d'expertise dans le secteur de la protection incendie.
- **Protection complète de la cuisine**
  Nos systèmes d'extinction d'incendie offre une protection complète sur trois niveaux : appareils de cuisson, capteur et départ d'extraction.
- **Détection et extinction rapide des incendies**
  La série Nobel KS assure une détection rapide et une extinction efficace des incendies, garantissant ainsi une interruption minimale de votre activité.
- **Conforme aux normes de sécurité les plus élevées.** (CE, LPS1223).
- **Intégration et solutions sur mesure** : fiables pour des environnements confinés et complexes.
- **Technologie de pointe nécessitant peu d'entretien.** Coût d'exploitation particulièrement bas grâce à une fiabilité à long terme.
- **Hotline 24h/24 et 7j/7** basée en France.
- **Portée mondiale et succès prouvé :** Plus de 5000 installations en service.
- **Formation dédiée aux utilisateurs** pour garantir l'efficacité et la conformité des équipements.
- **Approuvé par les plus grandes marques** pour une protection fiable et des économies d'assurance potentielles.

© GS Environnement

Un partenariat de confiance

Choisissez Global Sécurité Environnement et Nobel Fire Systems pour une protection incendie fiable et de pointe qui garantit que votre cuisine reste sûre, conforme et efficace pendant que vous vous concentrez sur ce qui compte le plus : votre entreprise.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour en savoir plus sur la façon dont nous pouvons protéger votre cuisine avec le système Nobel K-Series.

ARTICLE GC 8
DU RÉGLEMENT 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 ou bains d'huile.
Pour l'application du présent règlement, sont considérés comme appareils de cuisson à bain d'huile, les appareils tels que friteuses, sauteuses, woks...

GS environnement
keep control safe

Distributeur exclusif France et Luxembourg

8 rue Panhard et Levassor
91630 Marolles-en-Hurepoix

20 Av. Anthony Dozol
06150 Cannes

info@gsenvironnement.com
+33 (0)4 93 490 590
www.gsenvironnement.com