



**LES ARCHITECTES
DE L'AIR**

2019/2020



PYROSAFE



WWW.FRANCE-AIR.COM

www.motralec.com / service-commercial@motralec.com / 01.39.97.65.10

PYROSAFE®

Système automatique intégré de détection et d'extinction de feux pour cuisine



TYPES DE BÂTIMENTS



RESTAURATION
COMMERCIALE



CAFÉTÉRIAS



FAST-FOOD
SNACKING

APPLICATION

- Protection simple et efficace contre les incendies de friteuses professionnelles (1 à 5 bacs de friture).
- Installations neuves ou existantes en cuisines professionnelles.

INTÉRÊT DE LA SOLUTION

- Sécurité garantie grâce à un système automatique d'extinction des feux de cuisine en quelques secondes, ne nécessitant aucune intervention humaine sur le feu.
- Deux configurations possibles : système intégré d'usine dans les hottes ou plafonds (Pyrosafe) ou à installer sur des équipements existants (Pyrosafe Rénovation).
- Ne nécessite aucun apport en eau ou énergie.
- Pose et mise en œuvre de l'installation incluses dans la prestation (incluant un essai à blanc) et réalisées par un réseau national de partenaires spécialisés.
- Maintenance simplifiée remise en œuvre possible du même système après déclenchement.

TECHNOLOGIE / PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

- **Détection** : la détection incendie est assurée par des fusibles lorsque ceux-ci détectent une température $> 110^{\circ}\text{C}$. Le système peut aussi être activé manuellement.
- **Extinction** : le système utilise un agent extincteur classe F, type RC50 (solution d'acetate de potassium). Il forme une mousse à la surface de l'huile en feu qui isole le combustible (huile) du comburant (oxygène de l'air), étouffe l'incendie et évite le ré-allumage. Il agit aussi par refroidissement du combustible et des parties métalliques des friteuses.
- Le CO_2 stocké dans une cartouche sert à propulser l'agent extincteur. Les diffuseurs pulvérisent l'agent extincteur sur le feu. Ils sont installés au-dessus des bacs de friture, dans la hotte d'extraction en Pyrosafe® et sous celle-ci pour le Pyrosafe® Rénovation.

Note : classe F = feux d'huiles et graisses végétales ou animales (auxiliaires de cuisson).

Tarifs p. 1590 €

<https://espacepro.france-air.com>

> Cuisines professionnelles



CONTACTEZ NOS EXPERTS

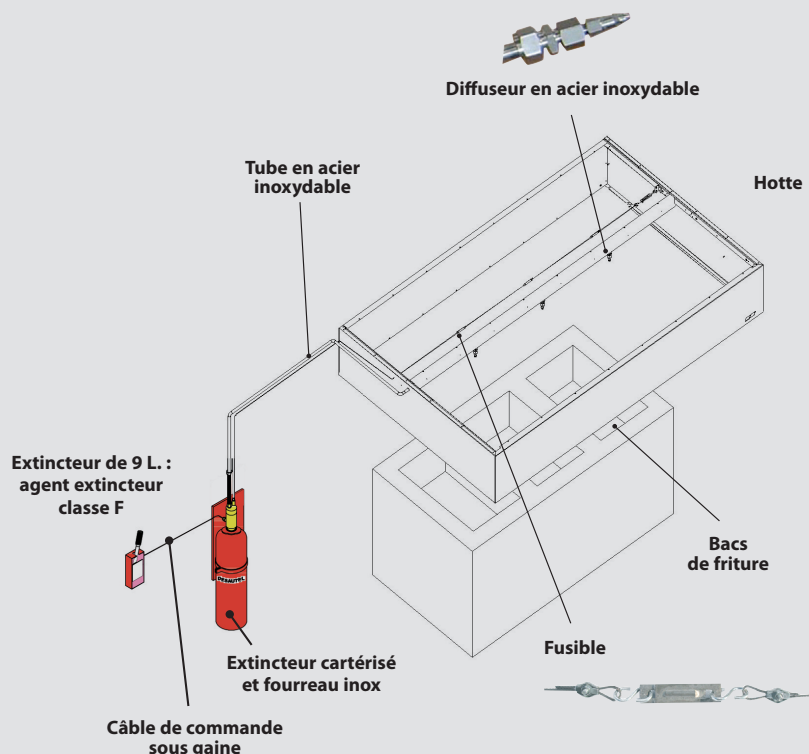
0 820 313 053

Service 0,32 € / appel
+ prix appel

DESCRIPTIF TECHNIQUE

• De nombreux éléments présents dans les cuisines professionnelles en fonctionnement peuvent être à l'origine d'un départ de feu (des graisses et huiles, de hautes températures, les feux de cuisson...).

• C'est la raison pour laquelle, la réglementation impose aux cuisines ouvertes (locaux non isolés) comportant des appareils de cuisson ou de remise en température d'une puissance totale supérieure à 20 kW, de disposer de moyens d'extinction adaptés (Arrêté du 25 Juin 1980 relatif à la sécurité incendie dans les établissements recevant du public ERP).



Pensez-y !

Vidéo de présentation sur la chaîne Youtube HVAC France Air.



Commande manuelle



Capot (livré dans la hotte) + extincteur
Installation possible de l'extincteur à la verticale (mur) ou à l'horizontale (faux plafond)

Pensez-y !

Le Pyrosafe® s'intègre sur toutes les gammes de hottes France Air.

Important !

Il est nécessaire de joindre le formulaire du choix de l'implantation de l'extincteur à la commande pour que celle-ci soit validée. Formulaire sur notre site Internet : www.france-air.com

GAMME

- Version extincteur vertical (pour montage mural).
- Version extincteur horizontal (pour montage en faux plafond).
- Compatible pour 1 à 5 friteuses (extincteur de 9 L).
- S'adapte sur des hottes de 1 à 6 mètres de long.

DÉSIGNATION

Pyrosafe®	1000 Longueur de hotte (De 1000 à 6000 mm)	1 Nombre de friteuse (De 1 à 5)
------------------	---	--

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

- Le système se compose d'un extincteur de 9 L avec agent (classe F). Il doit être installé à proximité de la friteuse ou sur un mur de séparation.
- La tuyauterie d'émission est intégrée à la hotte (hors rénovation) et permet une diffusion à jet conique tous les 500 mm. Dans le cas d'absence de friteuse, des bouchons sont mis en lieu et place des buses d'extinction (évolutivité du système en fonction de la cuisine).
- La longueur maximale de tuyauterie entre l'extincteur et la dernière buse d'extinction doit être de 9 m.
- Une chaîne inox équipée de fusibles (1 bac de friture, 1 fusible tous les 500 mm) installée dans la hotte, déclenche automatiquement le système en cas de feu.
- Une commande manuelle est installée à proximité de l'entrée de la cuisine (distance maximum : 5 m).
- Prévoir un encombrement de 1150 x 370 x 210 mm (H x L x P) pour le boîtier dans lequel se trouvera l'extincteur (boîtier livré dans la hotte).

EXTRAIT DE LA RÉGLEMENTATION GRANDE CUISINE

- **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 automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

CONSTRUCTION COMPOSITION

- **Extincteur** :
 - Acier avec couche primaire et revêtement.
 - Capacité : 9 L (1 à 5 friteuses) pour une installation horizontale ou verticale de l'extincteur.
 - Pression d'épreuve : 24 bar.
 - Pression de service : 12 bar.
 - Norme de conception : NF-EN3, MED.
 - Masse :
 - Extincteur 9 L : vide sans déclencheur : 6 kg - plein : 16 kg.
- **Diffuseur** :
 - Matériau : acier inoxydable alimentaire.
 - Débit : 0,98 L/min à 3 bar.
- **Déclencheur** :
 - Matériau : acier chromé.
 - Dimensions : diamètre 38 mm x 174 mm.
 - Masse : 1 kg.
 - Fixation : vis et écrou M8.
 - Contact asservissements : 1 paire de contacts NO / NF, IP65 (contacts à disposition pour asservissement d'organes de sécurité : vannes gaz, ventilation...).

CONDITIONS D'UTILISATION

- L'asservissement du fonctionnement des friteuses à la ventilation d'extraction est impératif afin d'éviter tout déclenchement intempestif du système d'extinction.

- Lors de la mise en route des friteuses, la ventilation d'extraction doit impérativement être mise au débit maximum.
- Pour garantir le fonctionnement optimal du système de détection, les débits d'air mis en œuvre doivent être conformes aux réglementations en vigueur.

SYSTÈME PYROSAFE® INTÉGRÉ SUR UN PLAFOND FRANCE AIR (LUMISPACE)

COMMANDE MANUELLE

TÊTE DE CONTRÔLE

Pilotage aisé des différents asservissements

Un contact NO / NF permettant de piloter l'ensemble des asservissements voulus (coupure électrique, gaz, report d'alarme...).

RÉSEAU DE DÉTECTION : FUSIBLES

Intégré : esthétique et hygiénique**Efficace : calibrage spécifique**

Les fusibles ont été calibrés par des essais menés en collaboration France Air / Desautel spécifiquement pour les hottes et plafonds France Air. Les fusibles sont intégrés dans la hotte ou le plafond.

RÉSEAU D'EXTINCTION : BUSES

RÉSERVOIR À PRESSION AUXILIAIRE (12 ET 24 BARS)**Sécurité garantie & simplicité de maintenance**

- Seule la cartouche du réservoir est mise sous pression au moment de l'utilisation.
- Possibilité de démonter et de recharger le réservoir simplement sur site en toute sécurité après utilisation.

AGENT EXTINCTEUR RC 50**Sécuritaire**

- Produit de référence sur le marché français.
- Non toxique à la concentration considérée.

Anti-corrosif

- pH neutre = 7.

PROTECTION DES FRITEUSES

Obligation ERP.

FILTRES À CHOC**Anti-incendie**

Le feu ne peut se propager sur les porte-filtres et / ou dans les conduits de par la protection des filtres à choc classés anti-incendie (selon NF EN 16 282-6).