

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LA NOUVELLE NORME EN 16282-7 RELATIVE À LA PROTECTION INCENDIE POUR LES CUISINES

La nouvelle norme technique aide à harmoniser la législation à travers l'industrie en créant des classifications de dangers, des essais de performance et des recommandations de service et d'entretien homogènes. La norme fait évoluer l'industrie de la restauration vers une protection incendie des cuisines professionnelles plus efficace pour mieux protéger les personnes, les biens et les entreprises qui comptent.



Lisez ci-dessous pour savoir comment les Systèmes de suppression d'incendie pour les restaurants ANSUL® répondent aux six premières considérations critiques soulevées par EN16282-7

#1

Des essais au feu basés sur les performances avec des protocoles d'essais clairs

Les systèmes pour la restauration ANSUL sont testés par des tiers, certifiés selon UL 300 et homologués LPCB LPS1223 et VdS. Les protocoles d'essais les plus rigoureux tels qu'UL 300 incluent un test de pré-brûlage et d'aspersion de deux minutes pour les essais au feu contre un pré-brûlage spécifique d'une minute ou pas de pré-brûlage pour les tests moins rigoureux.



#2

Installé par des techniciens de service certifiés

Chaque technicien possède une carte d'identification ANSUL, qui prouve qu'il a complété la formation et la certification nécessaires pour concevoir, installer, mettre en service, recharger, réparer et entretenir les Systèmes pour la restauration ANSUL, et un registre de l'historique des interventions (si disponible).



#3

Tenez compte des risques posés par tout l'équipement de cuisine et tous les scénarios d'incendie.

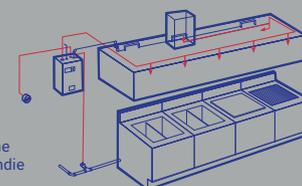
Les tests des produits ANSUL couvrent la plupart des types d'appareils produisant de la vapeur graisseuse ainsi que les conduits d'évacuation.



#4

Si un appareil situé sous une hotte de cuisine est protégé, tous les appareils identifiés comme des dangers présents sous la même hotte doivent être protégés.

Les solutions ANSUL protègent contre des dangers multiples grâce à des conceptions système spécifiques des appareils et se chevauchant.

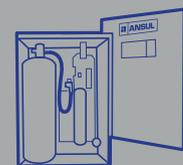


Exemple de système d'extinction d'incendie ANSUL PIRANHA

#5

Identification visible de la conformité de l'équipement à la norme

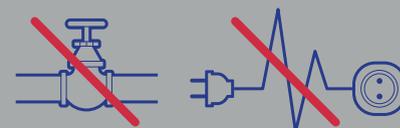
Rechercher un logo ANSUL est une façon simple de confirmer la conformité EN 16282-7 car les systèmes R-102 et PIRANHA rencontrent toutes les exigences.



#6

Autres considérations importantes

Les systèmes doivent avoir une coupure automatique de l'alimentation en gaz ou électricité, une détection fiable adaptée à l'industrie de la restauration et un registre pour le suivi de l'entretien et de la maintenance.



Découvrez-en plus sur comment les Systèmes d'extinction d'incendie pour la restauration ANSUL sont conformes à la nouvelle norme technique EN.

www.ansul.com



Remarque : La version en langue anglaise du présent document est la version officielle. Si ce document est traduit dans une autre langue que l'anglais et qu'une différence est constatée entre la version en langue anglaise et la traduction, la version en langue anglaise prévaudra.

¹Étude de NFU Mutual, Février 2014.