

Safety-Set™

Always on the mark™



Système de positionnement d'équipement de restauration



Quelle est l'importance de la sécurité?

Chaque cuisine professionnelle est conçue pour satisfaire des codes et des normes spécifiques visant à assurer une sécurité maximale. Une partie du code faisant l'objet d'une attention plus grande de la part des inspecteurs est celle de l'emplacement du matériel de cuisson par rapport aux systèmes de ventilation et de suppression d'incendie.

ALERTE CODE

Les codes NFPA 17A (5.6.4) et 96 (12.1.2.3) exigent qu'un dispositif soit en place pour garantir en permanence le bon positionnement du matériel de cuisson, dans l'emplacement prévu spécifié par rapport aux systèmes de ventilation et de suppression d'incendie pendant les opérations de cuisson.

Un emplacement correct du matériel permet aux systèmes anti-incendie de protéger efficacement la cuisine et son personnel en cas d'incendie.

Quelle est l'importance d'un emplacement toujours identique du matériel?

Le matériel sur roulettes, comme les chariots chauffants, peut être déplacé à n'importe quel endroit d'une cuisine professionnelle, mais il est souvent difficile de le remettre toujours à la même place. À chaque emploi, l'alignement du matériel peut être décalé, conduisant à une utilisation sous-optimale de l'espace disponible et forçant à des réorganisations qui prennent du temps.

Si vous considérez la sécurité et un positionnement toujours identique du matériel comme des priorités, un système de positionnement de l'équipement est la solution qu'il vous faut.

Safety-Set™ par Dormont est le dernier né des systèmes de positionnement fournissant une fonctionnalité maximale afin de garantir que votre matériel **soit toujours à vos marques!** Spécialement étudié pour convenir à tous les types de matériel de cuisine professionnelle monté sur roulettes, Safety-Net permet à chaque élément d'être remis exactement à l'endroit désiré ou prévu à l'origine, cela après chaque nettoyage ou entretien.

Avantages :

- Convient à tous les types de matériel sur roulettes
- Conception à plancher ouvert, permettant à toutes les roulettes de reposer à plat sur le sol et d'assurer ainsi une cuisson uniforme
- Conforme aux codes NFPA 17A (5.6.4) et 96 (12.1.2.3)
- Installation rapide et facile, soit avec mousse compressible ou avec vis à serrage manuelle (ces deux options sont comprises avec le système)

Applications recommandées :

- Matériel de cuisson gaz et électrique
- Chariots chauffants et de maintien à température
- Chariots de service
- Tables à salade
- Réfrigérateurs et congélateurs mobiles
- Chariots à banquet



Livraison dès le lendemain possible!*

*Des frais et conditions supplémentaires peuvent s'appliquer. Les commandes doivent être reçues avant midi HNE pour une livraison le lendemain. Dormont se réserve le droit de limiter les quantités.

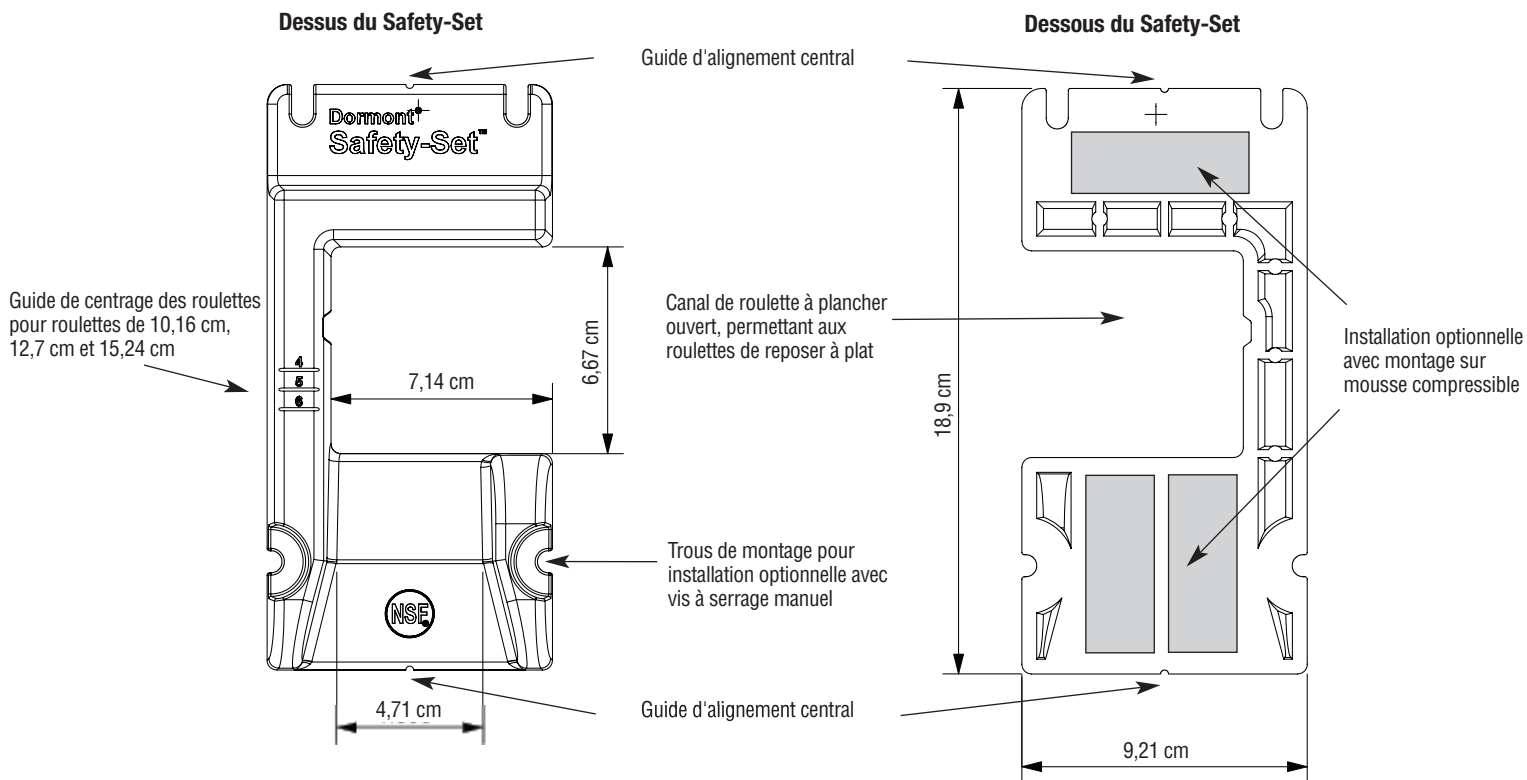
1-800-DORMONT • www.dormont.com

Dormont
A Watts Water Technologies Company

Safety-Set



Un positionnement précis et uniforme après chaque nettoyage



Caractéristiques :

- Convient aux roulettes de 10,16 cm, 12,7 cm et 15,24 cm
- Idéal pour les applications nouvelles et existantes
- Certification NSF/ANSI 169 concernant les dispositifs et équipements de restauration à vocation spéciale
- Composé d'un mélange PC/ABS à combustion lente moulé par injection
- Résiste à 450 kg de force de compression

Deux méthodes d'installation à votre choix!

Pour faciliter l'installation, chaque système Safety-Set comprend à la fois du ruban adhésif en mousse compressible et un kit de montage sur vis à serrage manuel.



Kit de montage sur vis à serrage manuel



Mousse compressible

