SAFEXIS



L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES



NOTRE EXPERTISE

Depuis plus de 18 ans, SAFEXIS, société spécialisée dans **le développement de solutions innovantes**, aide les entreprises dans leur **gestion technique**, la **maîtrise de leur dépense énergétique** et dans leur **protection incendie**.

Reconnue pour son **innovation**, le **savoir-faire de ses équipes** et la **qualité de ses produits**, SAFEXIS vous accompagne à tous les stades de vos projets :

- **Audit**
- **Préconisations techniques**
- **Préconisations budgétaires**
- **Programmation**
- **Installation**
- **Formation**
- **Maintenance**

Présent en France et à l'international, La société SAFEXIS intervient aujourd'hui auprès de **plus de 6000 clients** et assure plus de **6500 interventions par an**.

Conscientes des futurs enjeux d'**économie d'énergie**, de **gestion durable** et de **sécurité**, toutes les équipes SAFEXIS travaillent au quotidien afin d'imaginer, tester et concevoir les solutions sur mesure qui répondront à vos attentes.



NOS SECTEURS D'INTERVENTION

INDUSTRIE

RESTAURATION COMMERCIALE

RESTAURATION COLLECTIVE

HÔTELLERIE

ORGANISME PUBLIQUE

MARITIME

OFFROAD



Une couverture nationale et internationale avec des équipes formées présentes sur place





NOS SOLUTIONS

PROTECTION INCENDIE

POUR CUISINES PROFESSIONNELLES ET VÉHICULES HORS ROUTE

SAFETY FIRST®

GESTION TECHNIQUE CENTRALISÉE

POUR CUISINES PROFESSIONNELLES

Kitchen box

RÉGULATION AUTOMATIQUE DE LA VENTILATION

POUR CUISINES PROFESSIONNELLES

ecoAzur®



SAFETY FIRST®

SYSTÈME AUTOMATIQUE D'EXTINCTION D'INCENDIE POUR CUISINES PROFESSIONNELLES

Les systèmes* SAFETY FIRST® *assurent depuis plus de 30 ans la protection incendie des appareils de cuisson de plus de 6000 clients, restaurateurs et hôteliers 24h/24

- Renforcement et garantie de la sécurité de vos cusines
- Une protection incendie sur 3 niveaux (conduits, capteurs et appareils de cuisson)
- Détection mécanique ou électrique
- Déclenchement manuel et automatique avec extinction quasi immédiate
- Aucun risque de projection d'huile ou de graisse brûlante et enflammée
- Un risque de perte d'exploitation limité
- Installation sur cuisine en fonctionnement et projets neufs
- Les systèmes **SAFETY FIRST®** sont certifiés CNPP Certified – Certified CNPP
- Répond aux réglementations françaises, européennes et internationales en vigueur
- Système connecté **SAFETY FIRST 2.0®** intégré dans chacun de nos systèmes



SAFETY FIRST | 2.0

SYSTÈME CONNECTÉ AUTONOME POUR SYSTÈMES DE PROTECTION INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

- Le système connecté **SAFETY FIRST 2.0®** veille au bon fonctionnement de votre système de protection incendie et alerte en cas de déclenchement
- Boitier compact et de qualité industriel opérant sur plusieurs réseaux de communication
- Plateforme sécurisée permettant le suivi des biens ainsi que de l'état du système de protection incendie en temps réel
- Gestion des alertes en temps réel, en cas de déclenchement et/ou de dysfonctionnement, par e-mail et/ou SMS
- Accès à un espace client sécurisé **www.safexislive.com** pour le suivi des maintenances et des alertes
- Système connecté **SAFETY FIRST 2.0®** inclus avec le système **SAFETY FIRST®** et adaptable sur tout type de protection incendie déjà installé



SAFETY FIRST | Black Box

SYSTÈME CONNECTÉ AUTONOME POUR VÉHICULES HORS ROUTE (OFFROAD)

- Système pour la surveillance et la géolocalisation des systèmes de protection incendie embarquée
- Boitier compact et de qualité industriel (Atex, étanche IP67, résistant aux chocs IK09) opérant sur plusieurs réseaux de communication
- Plateforme sécurisée permettant le suivi des biens et des véhicules ainsi que de l'état du système de protection incendie en temps réel
- Gestion des alertes en temps réel, en cas de déclenchement et/ou de dysfonctionnement, par e-mail et/ou SMS
- Accès à un espace client sécurisé **www.safexislive.com** pour le suivi des maintenances et des alertes
- Système adaptable sur tout type de protection incendie déjà installé



Kitchen box

GESTION TECHNIQUE CENTRALISÉE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Outils de pilotage, de contrôle et d'optimisation des cuisines professionnelles

- Système modulable et évolutif
- Mesure instantanée des consommations (eau, gaz, électricité)
- Supervision des équipements frigorifiques
- Contrôle du niveau des graisses dans les réseaux de ventilation
- Permet d'alerter en temps réel en cas de dysfonctionnement
- Traitement des données collectées pour vous permettre d'établir un plan d'optimisation
- Calcul des ratios par couverts
- Permet d'améliorer le bilan énergétique et carbone, pour se conformer aux normes environnementales
- Accès à un espace client sécurisé **www.safexislive.com** pour le suivi des rapports d'activité avec un historique sur deux ans

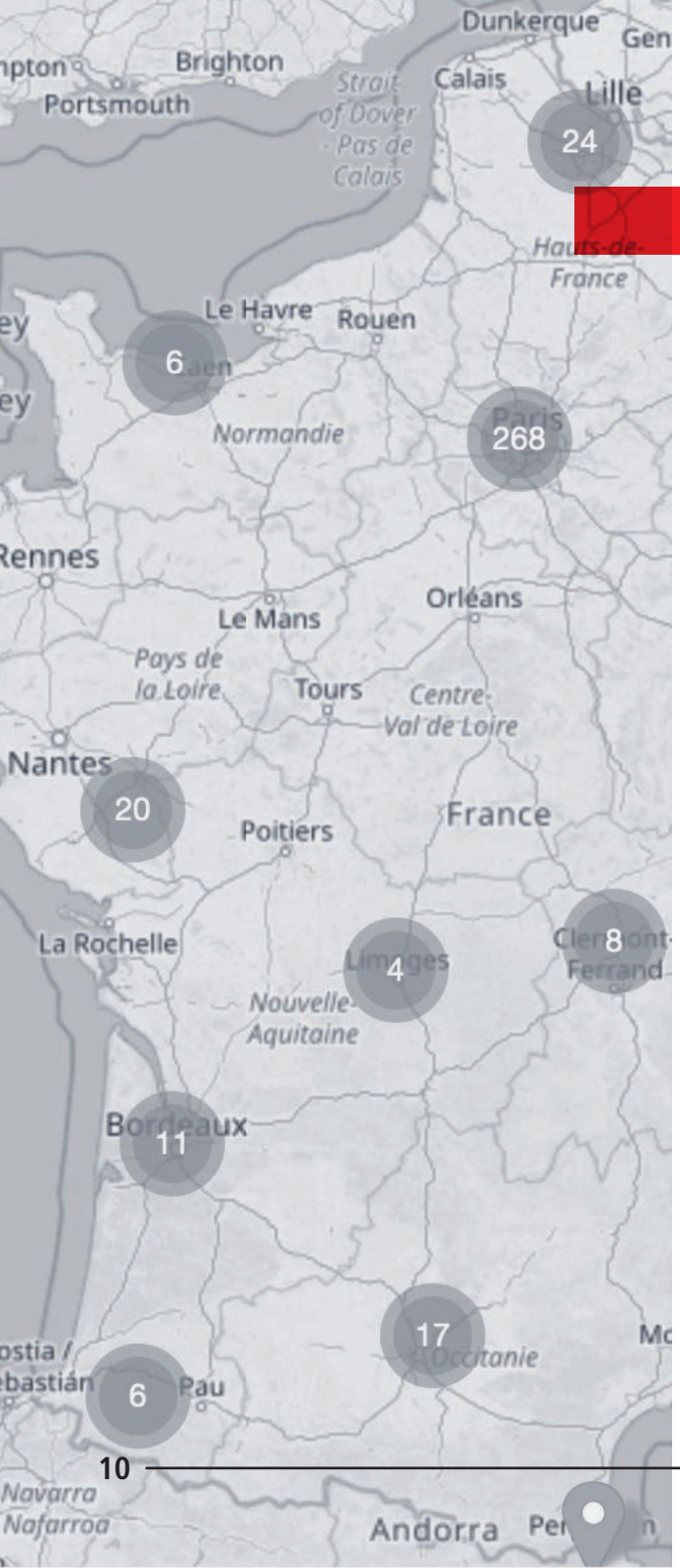


ecoAzur®

RÉGULATION AUTOMATIQUE DE LA VENTILATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES

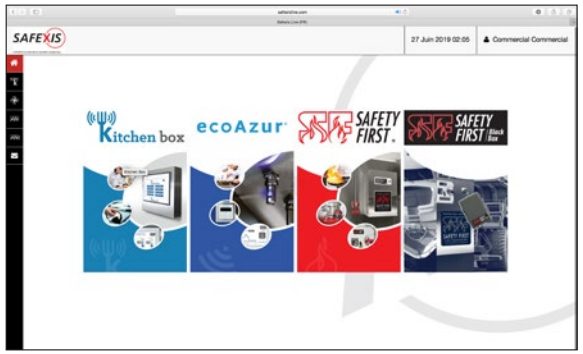
La référence incontournable des professionnels qui souhaitent concilier efficacité économique et gestion durable

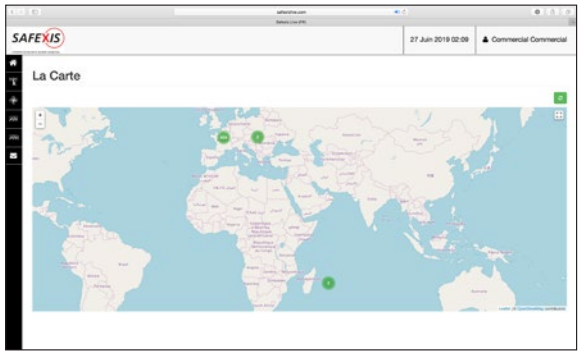
- Installations réalisables sur tous types de systèmes de ventilation, neufs ou existants
- Régule en temps réel les débits des ventilations par rapport à vos besoins
- Analyse la variation d'opacité et de densité des fumées (Iris Bleu®) et la température instantanée dans les capteurs de ventilation (Thermotransmetteur)
- Économies d'énergies importantes à court et moyen terme
- Accès à un espace client sécurisé **www.safexislive.com** pour le suivi des rapports d'activité avec un historique sur deux ans



SAFEXISLIVE.COM

ESPACE CLIENT PERSONNALISÉ





- Plateforme internet sécurisée regroupant l'ensemble des systèmes connectés distribués par la société SAFEXIS avec un login et mot de passe personnalisé
- Suivi monosite et multisites
- Export des données sous format Excel pour traitement et analyse
- Consultable sur tout support (ordinateur, tablette, smartphone) Compatible iOS et Android



PARMI NOS RÉFÉRENCES

RESTAURATION COLLECTIVE

sodexo · elior · COMPASS GROUP · DUPONT RESTAURATION · api

RESTAURATION COMMERCIALE

BURGER KING · AUTOGRILL · GROUPE FLO · Restaurants Gérard Joulie · Crescendo restaurant

HÔTELLERIE

ACCOR HOTELS Feel Welcome · Holiday Inn AN IHG HOTEL · Shangri-La hotel PARIS · Ritz PARIS · THE PENINSULA PARIS

IMMOBILIER ET FACILITY MANAGEMENT

FONCIA · TELMMA PROPERTY GROUP · dalkia GROUPE EDF · gecina · savills

AUTRES

CAT · LIEBHERR · McCain · Tipiak · Brioche Pasquier



SAFEXIS

SAFEXIS-Europe S.A.S
Parc d'activités des Béthunes - 1, rue du Limousin - CS 10450 - 95005 CERGY PONTOISE CEDEX
Tél. : +33 (0)1 30 36 20 80 - info@safexis.com
www.safexis.com