

Inspection des systèmes de détection et d'extinction d'incendie pour cuisine (Restaurant)

Les systèmes de détection et d'extinction d'incendie pour cuisine doivent être inspectés deux (2) fois par année selon **les normes NFPA**, afin de s'assurer de leur bon fonctionnement.

L'inspection des systèmes de détection et d'extinction d'incendie pour cuisine comprend :

- Vérification des détecteurs;
- Vérification des contrôles;
- Vérification de la station de décharge manuelle;
- Vérification du cylindre contenant l'agent d'extinction;
- Vérification du réseau de distribution;
- Vérification des buses de décharge.
- Etc...

RECOMMANDATION DE MAINTENANCE

S'il y a lieu, des recommandations de maintenance vous seront soumises et, ces dernières apparaîtront sur le rapport d'inspection.

RAPPORT D'INSPECTION

Nous émettons un rapport d'inspection dont une copie vous est remise pour vos dossiers. Tous nos rapports sont informatisés et archivés pour fin d'informations.

RÉPARATIONS ET DÉFECTUOSITÉS

Les défauts majeurs ou états néfastes découverts pendant l'inspection seront indiqués au propriétaire et celui-ci aura la responsabilité d'y remédier.

CERTIFICAT DE BON FONCTIONNEMENT

Suite à une inspection et après réparation seulement (si applicable), nous vous remettons, pour affichage, un certificat plastifié attestant le bon fonctionnement des unités d'éclairage d'urgence.

NOMBRE DE VISITE PAR ANNÉE

Recommander 2 visites par année soit à tous les six (6) mois.

Le nombre de visites obligatoires est recommandé par les normes du *NFPA (National Fire Protection Association)*, la *Régie du bâtiment du Québec*, **vosre compagnie d'assurance**, et par les *règlements fédéraux, provinciaux et municipaux*.