TROUSSE DE SECOURS CUISINE
Référence : 10067-C

Description :

- Contient tous les indispensables pour traiter blessures légères et urgences
- Pansements détectables facilement identifiables visuellement ou par détecteurs de métaux
- Inclus : compresses stériles, gel brûlures, sérum physiologique et sacs de froid
- Conforme aux besoins spécifiques des cuisines professionnelles et ateliers alimentaires
- Format robuste, idéal pour un stockage accessible en milieu exigeant

Caractéristiques Techniques :

- **Couleur** : Rouge
- **Conditionnement** : Unitaire
- **Dimensions** : 32cm x 28cm x 11.9cm
- **Matériaux** : Polypropylène
- **Utilisation** : Premiers secours
- **Nombre de Personnes** : 8 personnes

Produits de la Trousse de Secours

Petits soins

20 pansements détectables bleu 72 x 19mm, 20 pansements détectables papillon, 20 pansements détectables 7x5cm, 1 sparadrap bleu 2 cm x 5 m, 5 compresses stériles 20 x 20cm, 5 compresses stériles 30 x 30cm, 20 sutures adhésives, 2 sacs de froid instantané, 2 pansements compressifs, 2 pansements tulle gras, 1 gel spray brûlure 50 ml, 5 dosettes sérum physiologique, 10 doigtiers latex roulé, 1 antiseptique chlorhexidine Vapo 100ml.

Aide au maintien

1 bande crêpe 4m x 7cm, 2 bandes de gaze 3m x 5cm, 2 bandes de gaze 3m x 7cm, 1 bande cohésive bleue, 1 écharpe triangulaire.

Protection

3 paires de gants, 1 couverture de survie.

TROUSSE DE SECOURS CUISINE
Référence : 10067-C

Petit matériel

- 1 paire de ciseaux, 1 pince à échardes, 12 épingles de sûreté.

Aide aux premiers secours

- Manuel de premiers secours.

Trousse de secours cuisine : l’essentiel pour garantir sécurité et hygiène en restauration

Une trousse complète et adaptée à l’industrie alimentaire pour répondre rapidement aux accidents tout en respectant les normes d’hygiène.

Produits Complémentaires :

Composition

Trousse Vide

Pourquoi choisir notre trousse de secours cuisine professionnelle ?

La trousse de secours cuisine est conçue spécialement pour les métiers de bouche, les restaurants et les ateliers de préparation alimentaire. Sa composition inclut des pansements bleus détectables qui garantissent un respect strict des normes d’hygiène et de sécurité imposées par l’industrie agroalimentaire. Compacte et facile à transporter, elle permet d’intervenir rapidement en cas de brûlures, coupures ou blessures mineures.

Chaque élément, comme les compresses stériles ou le gel brûlure, répond aux situations d’urgence les plus courantes en cuisine, tout en assurant un confort d’utilisation optimal pour les secouristes.

Retrouvez également l'ensemble de nos **trousses de secours restauration**.