

TROUSSE DE SECOURS RESTAURATION / AGROALIMENTAIRE Référence : 10067



Description :

- Conçue spécifiquement pour les cuisines de restaurants, cafés et autres établissements de restauration.
- Contient des pansements, bandages, solutions antiseptiques, et tout le nécessaire pour traiter brûlures et coupures mineures.
- Respecte les directives de sécurité et d'hygiène en vigueur dans le secteur de la restauration.
- Boîte compacte et clairement organisée pour une utilisation rapide et efficace en cas d'urgence.
- Matériaux durables et produits de soin de haute qualité pour une fiabilité maximale.
- Guide d'utilisation pour former le personnel à la gestion efficace des premiers secours.

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 RESTAURATION / AGROALIMENTAIRE

Référence : 10067

Petit matériel

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

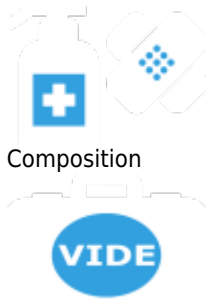
Aide aux premiers secours

Manuel de premiers secours.

Sécurité optimale avec notre trousse de secours restauration

La solution idéale pour répondre rapidement aux incidents en cuisine, grâce à un contenu spécifiquement adapté aux exigences des métiers de la restauration et de l'agroalimentaire.

Produits Complémentaires :



Composition

Trousse Vide

Pourquoi choisir une trousse de secours conforme aux normes haccp ?

En cuisine, où chaque minute compte, disposer d'une trousse de secours dédiée est essentiel pour garantir la sécurité des équipes. Cette trousse est conçue pour répondre aux normes HACCP, assurant ainsi une conformité totale avec les réglementations en vigueur. Son contenu est spécifiquement adapté aux environnements de restauration, offrant des solutions immédiates pour traiter les blessures les plus fréquentes : coupures, brûlures, ou éraflures.

Protégez vos employés tout en renforçant l'image professionnelle de votre établissement. Ne laissez rien au hasard pour un environnement de travail sûr et conforme aux normes de l'agroalimentaire.

Retrouvez également l'ensemble de nos [Trousse de secours restauration](#).