YLEA®

Kit extincteurs pour cafés, snacks et restauration rapide jusqu'à 200 m2

Référence : 07726



Professionnels de la restauration : Soyez en conformité en 1 clic !

Ce **pack extincteurs** est spécialement destiné aux **snacks**, **cafés, petits restaurants et petites cuisines professionnelles** pour la **protection incendie de votre salle tout comme de votre cuisine.**

Ce kit est idéal pour les **établissements jusqu'à 200m² sur un même niveau**. Au-delà de 200m² multipliez le nombre de kit par tranche de 200m².

Ce kit est aussi adapté aux espaces de restauration avec matériel de cuisson dont la friteuse si le contenant unique de cette dernière ne dépasse pas 75 litres d'huile.

Ce pack permet de lutter contre un feu naissant de solides et liquides mais aussi d'appareil électrique (CO2). Vous pourrez également étouffer un feu de friteuse à l'aide de la couverture et de l'extincteur à eau avec additif et soigner les petites blessures grâce à sa trousse de 1ers secours.

Ce pack est composé de:

- Un **Extincteur à eau pulvérisée 6l avec additif** (feux de solides et liquides + friteuse) livré avec un **support mural OFFERT**.
- Un **Extincteur CO2 2kg** (feux d'appareil électrique) et son **support OFFERT** pour le fixer au mur.
- Une **Signalétique extincteur à Eau avec additif**,
- Une **Signalétique extincteur à CO2**.
- Une **Couverture anti-feu** 120x120cm.
- Une **Trousse de secours FIRST**.
- Une **Consigne de sécurité**.

BESOIN D'AIDE ... CONTACTEZ-NOUS
contact@ylea.eu • www.ylea.eu
Echangez avec nos conseillers par chat du lundi au vendredi de 8h à 17h45.

- Un **Registre de sécurité incendie**.

? Voir d'autres options dans**cette catégorie** pour compléter votre dispositif de sécurité incendie.

Plus d'informations sur les extincteurs pour votre cuisine et votre restaurant dans nos fiches conseils :

- **Quels extincteurs vous faut-il pour votre cuisine professionnelle ?**
- **Quels extincteurs pour votre restaurant ?**