



ÉQUIPEMENT DE NETTOYAGE

■ GOUPILLON



Idéal pour tube et bouteille
Résistant jusqu'à 121 °C.
Fibres souples, medium et dures.

■ MINI BROSSE



Petite brosse à main compacte adaptée au nettoyage des joints, des bandes en caoutchouc et des articulations des équipements.

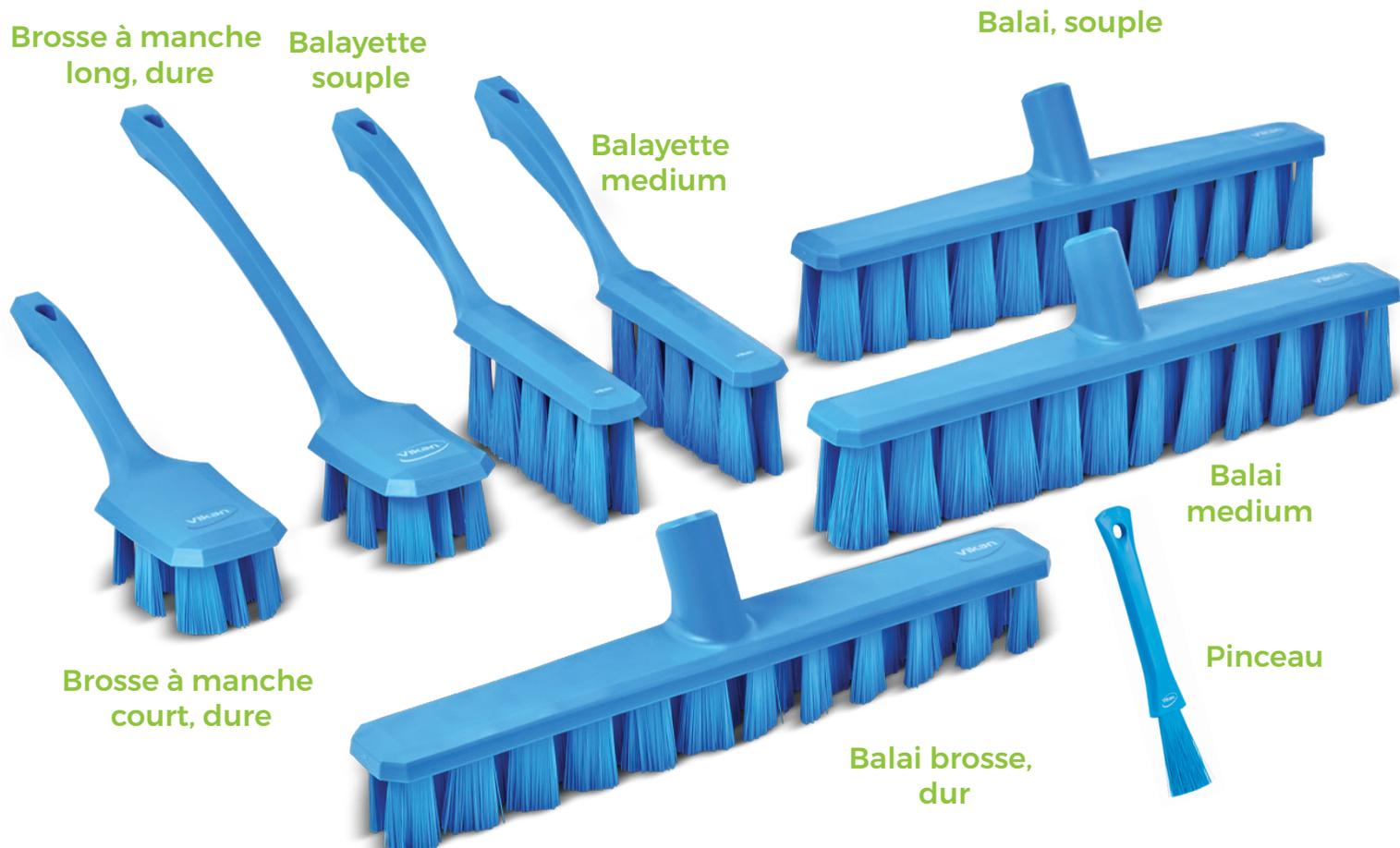
L x l x H : 205 x 20 x 40 mm

Mini-brosse avec fibres résistantes à la chaleur*

L x l x H : 205 x 20 x 60 mm

ULTRA SAFE TECHNOLOGY

LES NOUVEAUX STANDARDS DE SÉCURITÉ, DE SÛRETÉ ET D'HYGIÈNE



Tous les produits bénéficient d'un code couleur intégral et répondent aux exigences du contact alimentaire.



ULTRA SAFE TECHNOLOGY s'inscrit dans l'ambition qu'a Vikan de créer les équipements de nettoyage les plus sûrs, sains et hygiéniques au service de l'industrie agroalimentaire. Il a été développée en étroite collaboration avec les partenaires de l'industrie agroalimentaire.

A l'avant garde de l'innovation et de l'ingénierie, Vikan a réinventé la conception et la fabrication d'outils de nettoyage pour garantir les plus hauts niveaux d'hygiène et une efficacité optimale dans les environnements critiques de sécurité alimentaire.

ULTRA SAFE TECHNOLOGY

SÉCURITÉ

Les points forts

- Capacité de fixation des fibres améliorée
- Moulage en un seul bloc
- Fibres ni agrafées ni collées.

Les bénéfices pour l'utilisateur

- Réduction des risques de corps étrangers (métal, résine et fibres) provenant des outils de nettoyage

SÛRETÉ

Les points forts

- Réduction du risque de contamination croisée (contamination physique, biologique, chimique)
- Entièrement conforme aux exigences de contact alimentaire (UE et FDA)
- 8 coloris disponibles

Les bénéfices pour l'utilisateur

- Réduction du risque de nuire au consommateur
- Meilleur classement dans les audits
- Nombreuses options pour une solution personnalisée



Grosseron
being a part of you

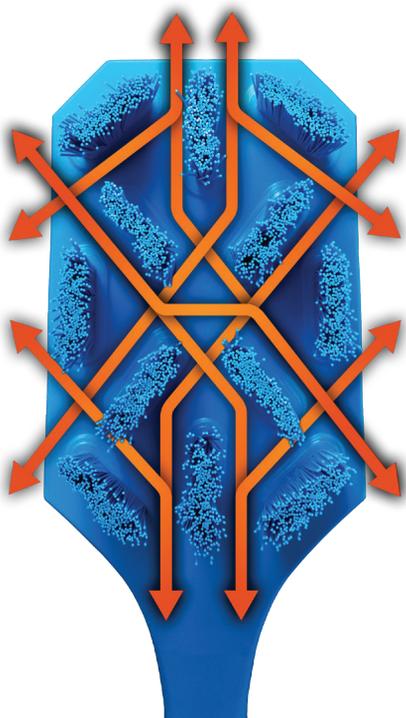
HYGIÈNE

Les points forts

- Outils de nettoyage fabriqués selon les principes de conception hygiénique
- Amélioration de l'efficacité de nettoyage

Les bénéfices pour l'utilisateur

- Des ustensiles de nettoyage faciles à nettoyer et plus performants.



ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE



■ BROSSE À CUVE



Conçue spécialement pour le nettoyage des cuves, des récipients et certains sols.

Brosse dure : 95 x 135 x 210 mm.

Brosse médium : 95 x 135 x 210 mm.

■ MANCHE ERGONOMIQUE ALUMINIUM

Bonne prise en main, crochet de suspension.

Dimensions: Ø 31 mm x 645 mm



■ PINCEAU ALIMENTAIRE



Contact alimentaire
Facilitent l'application de poudres
Autolavable à 121 °C

Nettoyage précis de certaines pièces et équipements de votre laboratoire.

■ SEAU ERGONOMIQUE



Ergonomique et résistant
Hygiénique : utilisable en milieu alimentaire

Seau 6L (HxIxL) : 255 x 257 x 246 mm

Seau 12L (HxIxL) : 325 x 312 x 318 mm

Seau 20L (HxIxL) : 400 x 380 x 400 mm

Très résistant et pourvu de nombreuses fonctions : bec verseur, poignée de versement, graduation interne, anse en acier inoxydable, dos du seau aplati facilitant le transport.

Le seau de 20L est idéal pour vos applications de mélanges, de stockage, de nettoyage...