

Vikan hygiene system®

4. edition 1008



Art. No.: VHSQAT-RODK




Conținut

	Pagina
Bacteriile trec de orice frontieră	4-5
Mese /echipamente	6-16
Pardoseli	17-24
Pereți	25
Bare	26-28
Alte ustensile	29-33
Accesorii	34-40
Procesul continuu de cercetare al Companiei Vikan orientat spre calitate maximă	41
Rezistența chimică a ustensilelor	41
Reguli de curățare a ustensilelor după folosire	41
Modul de curățare a ustensilelor	42








Produsele au fost grupate în funcție de zona în care se utilizează, iar în cadrul grupului sunt prezentate în ordinea crescătoare a codurilor.

La sfârșitul catalogului veți găsi un index al produselor, în ordinea crescătoare a codurilor.

Legenda pictogramelor

	Cod articol <p>Codul articolului trebuie succedat de cod-culoare, de ex. : 29154 mătură roșie</p>
	Filamente moi <p>Tip de filamente</p>
	Filamente medii <p>Tip de filamente</p>
	Filamente tari <p>Tip de filamente</p>
	Lungimea filamentelor <p>Lungimile filamentelor sunt exprimate în milimetri (mm). Dimensiunea este lungimea vizibilă a filamentului</p>
	Lungimea periei <p>Lungimea este exprimată în milimetri (mm). Lungimea exprimă lungimea produsului cu tot cu filamente</p>
	Diametru bară / mâner <p>Dimensiunile sunt exprimate în milimetri (mm)</p>
	Dimensiune <p>Toate dimensiunile sunt exprimate în milimetri (mm). Totodată sunt specificate: înălțimea x adâncimea x lungimea/diametrul x lungimea</p>
	Greutatea <p>Greutatea este exprimată în kilograme (kg). Greutatea netă a produsului este afișată cu 2 zecimale</p>
	Mod de ambalare <p>Numărul de produse aflate într-o cutie</p>
	Temperatură <p>Temperatura afișată este temperatura tolerată de fiecare produs în parte. Aceasta este afișată atât în grade Celcius (C) cât și în grade Fahrenheit (F)</p>
	Material <p>Toate materialele folosite la fabricarea ustensilelor de curățat sunt aprobate de FDA, după cum se menționează și pe eticheta produsului. Abrevierile folosite reprezintă: STSS - oțel inoxidabil ALU - aluminiu RF – material de întărire PP – polipropilenă PBT - poliester</p>

Codul de culoare

	Dacă produsul comandat se cere a fi detectat la detectorul de metale, atunci codul articolului trebuie succedat de cifra 1
	Dacă produsul comandat este solicitat verde, atunci codul articolului respectiv trebuie succedat de cifra 2
	Dacă produsul comandat este solicitat albastru, atunci codul articolului respectiv trebuie succedat de cifra 3
	Dacă produsul comandat este solicitat roșu, atunci codul articolului respectiv trebuie succedat de cifra 4
	Dacă produsul comandat este solicitat alb, atunci codul articolului respectiv trebuie succedat de cifra 5
	Dacă produsul comandat este solicitat galben, atunci codul articolului respectiv trebuie succedat de cifra 6
	Dacă produsul comandat este solicitat negru, atunci codul articolului respectiv trebuie succedat de cifra 9

Vikan

Maximă siguranță a calității alimentelor cu ajutorul Sistemului de Igienă VIKAN

Atât clienții, cât și autoritățile în domeniu au cerințe din ce în ce mai ridicate privind igiena în sectoarele din industria alimentară, dar și în ceea ce privește documentația care atestă calitatea optimă a produselor alimentare ce urmează a fi comercializate.

Asigurarea igienei este foarte strâns legată de metoda de curățenie, care trebuie să fie mai mult decât eficientă. Trebuie să ne asigurăm că micro-organismele nu se transmit de la un department la altul (de la o secție la alta), astfel putând fi păstrată calitatea produsului final. Datorită acestor cerințe majore ale pieței, am dezvoltat "Sistemul de Igienizare Vikan".

Un element important în asigurarea igienei este echipamentul de lucru, care trebuie să fie bine structurat și să respecte toate cerințele de calitate. "Sistemul de Igienă Vikan" este singurul program profesional de curățenie care integrează eficiența, economia, desingn-ul și siguranța. În acest scop, departamentul de cercetare-dezvoltare Vikan a alocat tot arsenalul de resurse de care a dispus de-a lungul timpului.

Produsele care fac parte din "Sistemul de Igienă Vikan" sunt disponibile în 5 culori, unele chiar în 6. Această codificare a produselor pe culori contribuie la ușurarea muncii angajaților dar și la îmbunătățirea activității companiilor. Mai exact, prin împărțirea departamentelor companiei d-voastră în maxim 6 zone de culori diferite, se evită deplasarea ustensilelor de curățenie dintr-o secție în alta. Rezultatul înseamnă de fapt diminuarea contaminării încrucșate în cadrul aceleași firme. În concluzie, "Sistemul de Igienă Vikan" permite atât angajaților, consumatorilor cât și autorităților în domeniu să exercite un control eficient al curățeniei efectuate, care are ca efect îmbunătățirea producției și a timpul alocat igienizării.

Totodată, produsele Vikan răspund absolut tuturor cerințelor în materie de curățenie manuală din industria alimentară, industria farmaceutică, HoReCa. Optând pentru "Sistemul de Igienă Vikan", veți obține atât calitate, datorită rezistenței îndelungate a produselor, cât și o gestionare eficientă a economiilor d-voastră.

Toate produsele sunt fabricate din materii prime agreate de Administrația Americană a Alimentelor și Drogurilor - FDA. Vikan produce de asemenea în conformitate cu standardele de calitate : ISO 9001 și ISO 14001.

Pentru mai multe informatii despre Vikan, accesați pagina noastră de internet www.vikan.com, unde aveți posibilitatea să studiați și să aplicați codificarea prin culori a departamentelor companiei d-voastră.

Cu respect,
Vikan *A/S*

Un element important în asigurarea igienei este echipamentul de lucru, care trebuie să fie bine structurat și să respecte toate cerințele de calitate. "Sistemul de Igienă Vikan" este singurul program profesional de curățenie care integrează eficiența, economia, desingn-ul și siguranța. În acest scop, departamentul de cercetare-dezvoltare Vikan a alocat tot arsenalul de resurse de care a dispus de-a lungul timpului.

ISO 9001
Sistemul de management al calității în cadrul companiei Vikan A/S este în conformitate cu standardul de calitate ISO 9001.

ISO 14001
Sistemul de management al mediului în cadrul companiei Vikan A/S este în conformitate cu standardul de calitate ISO 14001.



Conținut

	<i>Pagina</i>		<i>Pagina</i>		<i>Pagina</i>
054030	Casetă cu lamele de cauciuc, 400 mm	34	4040	Peria pentru grătare	7
054035	Casetă cu lamele de cauciuc, 400 mm	34	4050	Răzuitoare de mână, oțel inoxidabil	8
055030	Casetă cu lamele de cauciuc, 500 mm	34	4055	Răzuitoare de mână, nylon	8
055035	Casetă cu lamele de cauciuc, 500 mm	34	4060	Răzuitoare de mână, 75 mm	8 + 19
056030	Casetă cu lamele de cauciuc, 600 mm	34	4061	Răzuitoare de mână, 100 mm	8 + 19
056035	Casetă cu lamele de cauciuc, 600 mm	34	4167	Perie cu mâner, fire moi	8
057030	Casetă cu lamele de cauciuc, 700 mm	34	4169	Perie cu mâner, fire moi	8
057035	Casetă cu lamele de cauciuc, 700 mm	35	4180	Perie cu mâner, fire fixate cu rășină	8
0615	Suport de perete, 910 mm	35	4183	Perie cu mâner, fire medii	9
0616	Suport de perete, 470 mm	35	4184	Perie cu apărațoare, pentru cuțite	9
0617	Suport de perete, 247 mm	35	4185	Perie cu mâner, fire tari	9
0615	Suport de perete	35	4187	Perie cu mâner, fire medii	9
0616	Suport de perete	35	4188	Perie cu mâner, fire fixate cu rășină	9
0617	Suport de perete	35	4189	Perie cu mâner, fire tari	9
0618	Suport de perete	36	4193	Perie cu mâner, fire moi	9
0620	Suport de perete	36	4195	Perie îngustă, cu mâner	10
0691	Cârlig	36	4237	Perie de vase, cu răzuitoare	10
0692	Prindere bare.....	36	4287	Perie de vase.....	10
0694	Capac pentru suportul de perete.....	36	4551	Perie cu mâner, fire tari fixate cu rășină ...	10
0696	Prindere mâner	36	4557	Perie cu mâner, fire moi fixate cu rășină ..	10
0698	Prindere mâner	36	4558	Perie cu mâner, fire moi fixate cu rășină ..	10
0700	Element cuplare robinet	37	4559	Perie cu mâner, fire tari fixate cu rășină ...	10
0701	Element cuplare furtun	37	4582	Perie pentru colectat pudră	11
0703	Racord etanșat automat	37	4586	Perie de mână, fire moi	11 + 19
0705	Cuplaj mamă / tată	37	4588	Perie de mână, fire medii.....	11 + 19
0706	Cuplă cu oprire automată	37	4769	Racletă de mână, cu o singură lamelă.....	11
0708	Niplu	37	5051	Perie profesională, de toaletă	38
0711	Pistol cu jet de apă automat.....	37	5345	Extensie flexibilă	11
0712	Cuplă rapidă 1/2"	38	5350	Mâner flexibil, din oțel inoxidabil.....	11
0715	Cuplă rapidă 3/4"	38	5352	Mâner flexibil, din nylon.....	11
0716	Element cuplare furtun	38	5354	Perie cilindrică pentru extensie flexibilă ...	12
2910	Răzuitoare din oțel inoxidabil.....	6 + 17	5356	Perie cilindrică pentru extensie flexibilă ...	12
2912	Răzuitoare flexibilă, din nylon.....	6 + 17	5357	Kit perii	12
2914	Mătură.....	17	5358	Kit perii	12
2915	Mătură, 300 mm	17	5360	Perie cilindrică, mâner scurt	12
2920	Mătură, 470 mm	17	5370	Perie cilindrică, fire medii.....	12
2922	Mătură, fire fixate cu rășină.....	17	5371	Perie pentru conducte, fire moi	12
2925	Bară telescopică.....	26	5374	Perie pentru conducte, fire medii.....	13
2932	Extensie pentru bară	26	5375	Perie cilindrică, fire medii	13
2934	Bară mini	6 + 26	5376	Perie cilindrică, fire medii.....	13
2935	Bară ergonomică din aluminiu, 1300mm ..	26	5378	Perie cilindrică, fire tari.....	13
2936	Bară din fibră de sticlă, 1300 mm.....	26	5379	Perie cilindrică, fire medii.....	13
2937	Bară ergonomică din aluminiu, 1500mm ..	26	538050	Perie pentru jgheaburi, fire medii.....	13
2938	Bară din fibră de sticlă, 1500 mm.....	26	538063	Perie pentru jgheaburi, fire tari.....	13
2939	Bară din oțel inoxidabil, 1500mm	27	538077	Perie abrazivă pentru jgheaburi	14
2972	Bară din fibră de sticlă, 1700 mm	27	538090	Perie abrazivă pentru jgheaburi	14
2973	Bară telescopică cu conector furtun.....	27	5380103	Perie pentru jgheaburi, fire tari	14
2973Q	Bară telescopică cu conector furtun.....	27	5384	Perie tubulară cu fire moi	14
2975	Bară telescopică	27	5385	Perie tubulară, fire tari	14
2977	Bară telescopică, din fibră de sticlă.....	27	5395	Perie pentru termos.....	14
2981	Bară din aluminiu, 650 mm	27	555030	Perie pentru uns aluat, 30 mm.....	29
2983	Bară din oțel inoxidabil, 1000 mm.....	28	555050	Perie pentru uns aluat, 50 mm.....	29
2991	Bară din aluminiu, cu conector furtun, 1600mm.	28	555070	Perie pentru uns aluat, 70 mm.....	29
2991Q	Bară din aluminiu, cu conector furtun, 1600mm.	28	5500	Suport pad, de pardoseli	14 + 19 + 25
3087	Perie cu mâner, fire medii	6	5510	Suport pad, de mână	15
3088	Perie cu mâner, fire moi	6	5523	Pad naylon, dur	38
3089	Perie cu mâner, fire medii	6	5524	Pad naylon, mediu	38
3104	Mătură, cu fire moi	17	5525	Pad naylon, delicat.....	38
3165	Mătură cu fire verticale, 300 mm	18	5600	Lopată - mâner scurt, lată.....	29
3166	Mătură cu fire verticale, 300 mm	18	5601	Lopată - mâner lung, lată	29
3174	Mătura, fire moi / tari, 400 mm	18	5603	Lopată cu găuri, mâner scurt.....	29
3178	Mătură, fire moi, 400 mm.....	18	5604	Lopată cu găuri, mâner lung.....	29
3179	Mătură, fire moi, 400 mm	18	5610	Lopată - mâner scurt, îngustă.....	30
3194	Mătura, fire moi / tari, 600 mm	18	5611	Lopată - mâner lung, îngustă.....	30
3199	Mătură, fire moi, 600 mm.....	18	5620	Lopată - mâner în "D", lată	30
3587	Perie de mână, fire tari.....	6	5621	Lopată - mâner în "D", îngustă.....	30
3883	Perie cu mâner rotund, fire medic.....	7	5622	Lopată - mâner în "D", standard	30
3885	Perie cu mâner rotund, fire tari	7	5623	Lopată - mâner în "D", lată.....	30
3887	Perie de mână, fire medii.....	7	5624	Lopată - mâner în "D", îngustă.....	30
3889	Perie de mână, fire tari.....	7	5625	Lopată - mâner în "D", standard	30
3892	Perie de mână, fire tari	7	5660	Fărăș	19 + 31
3893	Perie de mână, fire fixate cu rășină.....	7	5670	Fărăș mic.....	31

● **Vikan A/S**
Rævevej 1
7800 Skive
Denmark
Tel.: +45 9614 2600
Fax: +45 9614 2655
E-mail: vikan@vikan.com
www.vikan.com

● **NiTO A/S**
Postboks 263
H.C. Ørstedesvej 4
6100 Haderslev
Denmark
Tel.: +45 7452 6363
Fax: +45 7453 2220
E-mail: nito@nito.dk
www.nito.com

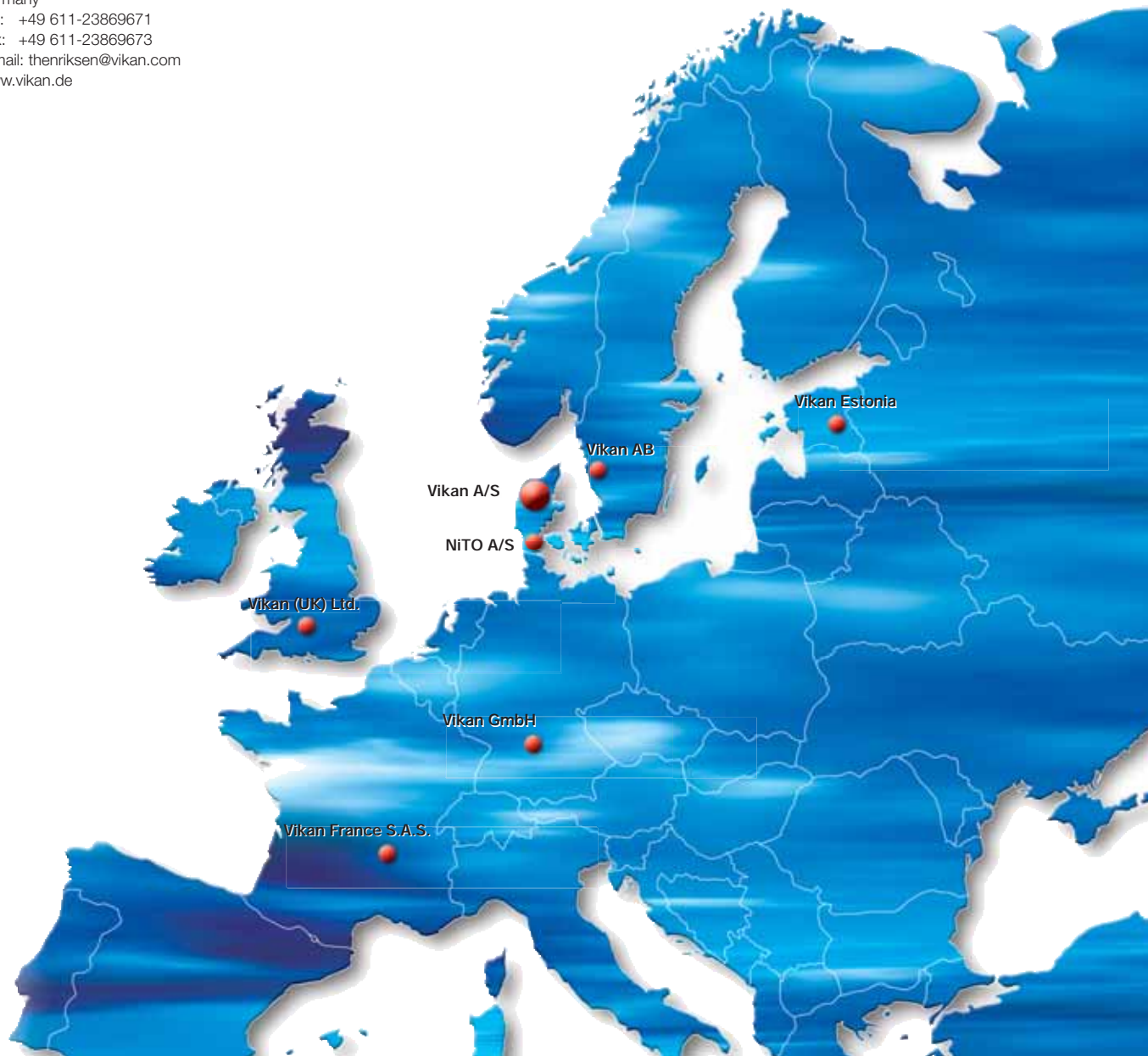
● **Vikan GmbH**
Hagenauer Strasse 55
65203 Wiesbaden
Germany
Tel.: +49 611-23869671
Fax: +49 611-23869673
E-mail: thenriksen@vikan.com
www.vikan.de

● **Vikan (UK) Ltd.**
1-3 Avro Gate
Broadmoor Road
South Marston Park, Swindon
Wiltshire SN3 4AG
England
Tel.: +44 1793 71 67 60
Fax: +44 1793 71 67 61
E-mail: sales@vikan.co.uk
www.vikan.co.uk

● **Vikan France S.A.S.**
Parc d'Activités de Limonest
SILIC 2 (Hall A)
1, rue des Vergers
69760 Limonest
France
Tel.: +33 4 72 52 05 40
Fax: +33 4 72 52 05 49
E-mail: vikan@vikan.fr
www.vikan.fr

● **Vikan AB**
Box 10
515 21 Viskafors
Sweden
Tel.: +46 33 22 20 00
Fax: +46 33 22 20 20
E-mail: vikan@vikan.se

● **Vikan Estonia AS**
Kingu tn. 1
48105 Poltsamaa
Estonia
Tel.: +372 77 62 460
Fax: +372 77 62 461
E-mail: karwent@hotmail.com



Bacteriile trec de orice frontieră

Una din cele mai mari provocări pe care o companie de profil alimentar o întâmpină este aceea de a minimiza degradarea calității produselor sale printr-un control amănunțit al micro-organismelor specifice acestui domeniu. Dacă se permite pătrunderea bacteriilor într-o anumită zonă de producție, atunci fiți siguri că vor apărea probleme și în celelalte zone, culminând chiar cu afectarea produselor depozitate. De aceea, este important să implementăm un sistem care asigură maximum de igienă și siguranța alimentelor.



Folosiți CODUL DE CULORI pentru optimizarea curățeniei

Pentru optimizarea igienizării incintelor destinate producției alimentare, Vikan a dezvoltat un sistem simplu: CODUL DE CULORI. Toate ustensilele de curățat sunt disponibile în 5 culori, unele chiar în 6. Prin utilizarea ustensilelor de curățat pe coduri de culori, departamentele și secțiile de producție vor învăța mai repede unde anume trebuie folosite acestea, eliminând astfel posibilitatea mutării ustensilelor de curățat dintr-o zonă în alta. Asta înseamnă de fapt evitarea contaminării încrucișate.

Sistemul de CODIFICARE PE CULORI a produselor

Codificarea pe culori presupune că filamentele și / sau suportul periei au aceeași culoare, reducând la minim apariția erorii (de ex. mutarea ustensilelor în alt departament decât cel stabilit inițial). În eventualitatea producerii unui accident, trasabilitatea va fi ușoară. HACCP consideră metodele de curățenie un punct important în timpul procesului de control, și, din experiența noastră, acest

standard poate fi îmbunătățit prin implementarea unui plan optim de igienă. În cazul în care compania are implementat deja HACCP, un sfat util ar fi acela de a-l îmbunătăți prin folosirea ustensilelor de curățat pe coduri de culori.

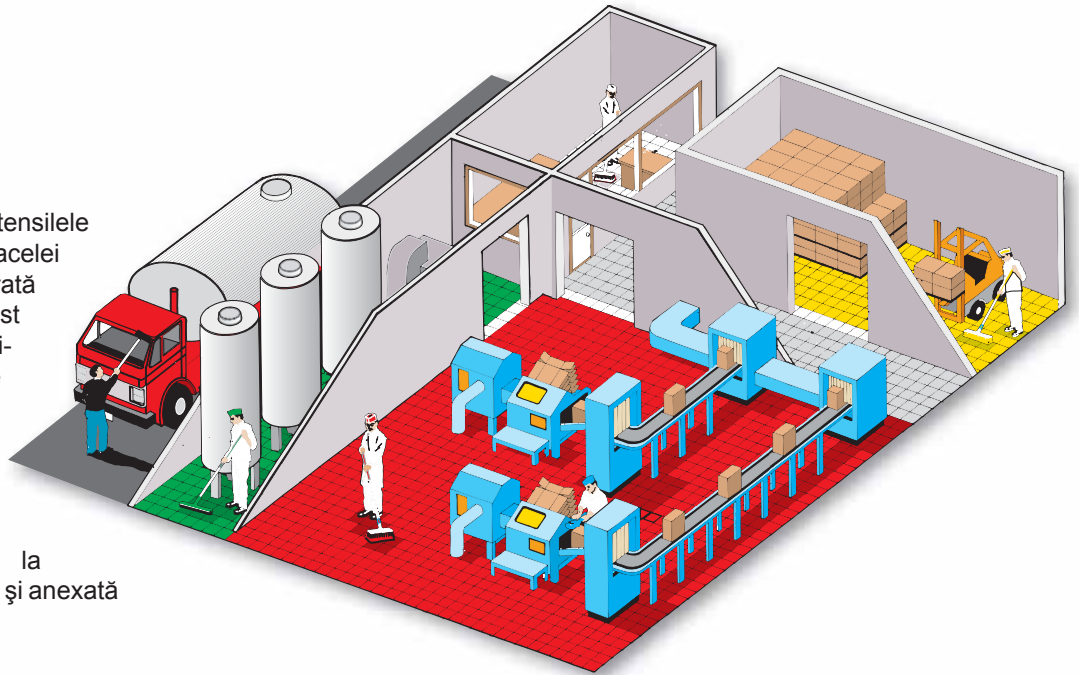
Principalele avantaje ale codificării ustensilelor de curățat pe culori sunt

- Concentrarea pe igienă și metodele de efectuare a acestora.
- Efectuarea curățeniei este mult mai eficientă și mai economică.
- Riscul contaminării încrucișate se minimizează.

Aplicatia pe baza de culori Vikan

Ca o măsură suplimentară de securitate, compania noastră a dezvoltat un program computerizat pentru distribuitorii săi. Aplicația facilitează crearea unei reprezentări grafice virtuale a companiei, pe departamente, secții de producție, depozite, etc, în care sunt afișate atât ariile de activitate,

colorate specific, cât și ustensilele de curățenie aferente acelei zone. Informația este păstrată de calculator și, în acest mod, responsabilul cu igienizarea companiei poate schimba, dacă este necesar, atât metodele de curățenie cât și produsele folosite în acest scop. Așadar documentația este oricând la îndemână, poate fi printată și anexată la dosarul HACCP.



Planul întocmit specifică zonele de curățenie, codurile de culori și modalitatea de dispunere a ustensilelor de curățenie specifice zonelor de activitate. Cel mai mare avantaj al acestei planificări este evitarea răspândirii bacteriilor, prin transportarea dintr-o zonă în alta a ustensilelor de curățenie folosite. Așadar, codificarea pe culori va fi implementată mult mai ușor angajaților care vor ști cu exactitate ce unelte să folosească în zona respectivă și, evident, va asigura o eficientizare a curățeniei. Din experiența noastră, vă spunem că peria sau racleta folosită pentru curățenie poate avea o viață mai lungă dacă este spălată după fiecare utilizare și uscată corespunzător. În mare măsură, introducerea acestui sistem salvează atât timpul alocat curățeniei, cât și modalitatea de efectuare a acesteia.

Consultanții noștri în igienă vor analiza în prealabil mijloacele dvs. de producție, echipamentele și utilajele. În urma acestei analize, vor elabora un plan simplu și sigur de curățenie, care poate rezolva toate problemele de igienă. În final, dvs. veți primi o ofertă personalizată de ustensile destinate curățeniei. Rezultatul de care veți beneficia este un plan complet divizat pe culori pentru fiecare suprafață de producție și un manual de utilizare pentru fiecare produs în parte (în ce scop, în ce zonă trebuie folosit). Dacă doriți, consultanții noștri vă pot asista și la implementarea acestui sistem de curățenie. Sistemul de igienă Vikan vă permite să dețineți controlul absolut nu numai asupra curățeniei, dar și a costurilor.



Mese / echipamente



Răzuitoare din oțel inoxidabil

+2 +3 +4 +5 +6



2910



175x33x260



0,35



10



121°C
250°F



PBT, STS

Potrivită pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe pardoseli sau alte suprafețe dure.



Răzuitoare flexibilă, din nylon

+5



2912



235x33x270



0,34



10



170°C
338°F



Nylon

Potrivită pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe pardoseli sau alte suprafețe delicate.



Bară mini

+2 +3 +4 +5 +6



2934



Ø32 x 165



0,05



20



121°C
250°F



PP

Poate fi folosită cu periile tubulare pentru curățarea echipamentelor sau cu raclete de mână pentru curățarea meselor.



Perie cu mâner, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



3087



23



33x40x255



0,06



20



121°C
250°F



PP, PBT

O perie solidă, pentru uz universal, de la spălutul vaselor până la înlăturarea urmelor de grăsime de pe hainele utilizatorilor. Foarte utilă și pentru curățarea echipamentelor și utilajelor.



Perie cu mâner, fire moi

+3



3088



26



36x45x250



0,06



20



121°C
250°F



PP, PBT

O perie solidă, pentru uz universal, de la spălutul vaselor până la înlăturarea urmelor de grăsime de pe hainele utilizatorilor.



Perie cu mâner, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



3089



23



32x45x250



0,08



20



121°C
250°F



PP, PBT

O perie solidă, pentru uz universal, de la spălutul vaselor până la înlăturarea urmelor de grăsime de pe hainele utilizatorilor. Foarte utilă și pentru curățarea echipamentelor și utilajelor.



Perie de mână, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



3587



26



45x50x170



0,12



15



121°C
250°F



PP, PBT

Perie de mână, de dimensiuni reduse, pentru uz general. Perfectă pentru curățarea meselor, recipientelor, găleților, etc.

Perie cu mâner rotund, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



3883



44 Ø125x94



0,23



15



121°C
250°F



PP, PBT

Se folosește pentru curățarea găleților și a recipientelor mici. Se potrivește bine în mâna utilizatorului. Forma periei facilitează aplicarea unei presiuni mai mari asupra suprafeței de curățat, în timpul utilizării.



Perie cu mâner rotund, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6



3885



44 Ø120x95



0,23



15



121°C
250°F



PP, PBT

Se folosește pentru curățarea găleților și a recipientelor mici. Se potrivește bine în mâna utilizatorului. Forma periei facilitează aplicarea unei presiuni mai mari asupra suprafeței de curățat, în timpul utilizării.



Perie de mână, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



3887



33 53x65x185



0,23



15



121°C
250°F



PP, PBT

Perie de mână, foarte utilă pentru a curăța diverse suprafețe. Potrivită pentru curățarea containerelor mari, a meselor și a echipamentelor.



Perie de mână, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6



3889



33 53x65x185



0,24



15



121°C
250°F



PP, PBT

Perie de mână (abrazivă), foarte utilă pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe diverse suprafețe: containere mari, mese și echipamente.



Perie de mână, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6



3892



33 60x70x200



0,33



15



121°C
250°F



PP, PBT

Perie de mână (abrazivă), recomandată pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe suprafețele dure, de ex. benzile transportoare din industria de prelucrare a peștelui sau cuțitele mașinilor de tocat carne.



Perie de mână, fire fixate cu rășină

+2 +3 +4 +5 +6



3893



35 53x60x185



0,23



10



121°C
250°F



PP, PBT

Perie de mână, rezistentă, folosită pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe diverse suprafețe. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.



Peria pentru grătare

+5



4040



17 250x80x75



0,26



10



121°C
250°F



PP, Bronz
fosforic

Recomandată pentru curățarea grătarelor. Bronzul fosforic nu este aprobat de FDA.



Mese / echipamente



Răzuitoare de mână, oțel inoxidabil +2 +3 +4 +5 +6



4050



0,11



20



100°C
212°F



240x80x90



PP, STS

Se folosește pentru îndepărtarea grăsimii arse de pe grătare, tigăi sau tăvi de copt, mașini de gătit.



Răzuitoare de mână, nylon +2 +3 +4 +5 +6



4055



0,09



20



100°C
212°F



240x80x90



PP, nylon

Se folosește pentru îndepărtarea murdăriei rezistente de pe mesele de lucru din bucătărie sau patiserii. Se poate folosi și pentru îndepărtarea resturilor de mâncare arsă de pe cratițe sau de pe suprafețe delicate.



Răzuitoare de mână, 75 mm +1 +2 +3 +4 +5 +6



4060



0,06



25



100°C
121°F



210x75x18



PP

Design-ul ergonomic face confortabil lucrul cu această razuitoare. Este fabricată din polipropilena durabilă care nu se rupe. Aprobata FDA.



Răzuitoare de mână, 100 mm +1 +2 +3 +4 +5 +6



4061



0,06



20



100°C
121°F



210x100x18



PP

Design-ul ergonomic face confortabil lucrul cu această razuitoare. Este fabricată din polipropilena durabilă care nu se rupe. Aprobata FDA.



Perie cu mâner, fire moi +2 +3 +4 +5 +6



4167



0,29



6



121°C
250°F



70x65x325



PP, PBT

Este prevăzută cu mâner ergonomic, pentru a fi mai ușor de utilizat. Firele sunt despicate la capete și sunt dispuse în diagonală la exterior, pentru a mări suprafața de contact.



Perie cu mâner, fire tari +2 +3 +4 +5 +6



4169



0,33



6



121°C
250°F



70x65x325



PP, PBT

Este prevăzută cu mâner ergonomic, pentru a fi mai ușor de utilizat. Firele sunt dispuse în diagonală la exterior, pentru a mări suprafața de contact, dar și pentru a facilita curățarea în colțuri.



Perie cu mâner, fire fixate cu rășină +2 +3 +4 +5 +6



4180



0,26



15



121°C
250°F



60x64x400










PP, PBT

Utilizată la curățarea recipientelor adânci. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.

Perie cu mâner, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6








 4183	 33	 50x43x410
 0,22	 15	 121°C 250°F
 PP, PBT		

Datorită mânerului său lung, se folosește la curățarea utilajelor, a cărucioarelor de transport, a găleților sau altor recipiente adânci.



Perie cu apărătoare, pentru cuțite

+3 +5








 4184	 40	 60x11x500
 0,17	 12	 121°C 250°F
 PP, PBT		

Special creată pentru a curăța cuțitele mașinilor de tocat carne sau alte suprafețe ascuțite, unde este necesară protecția mâinilor utilizatorului.



Perie cu mâner, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6








 4185	 33	 50x43x410
 0,22	 15	 121°C 250°F
 PP, PBT		

Datorită mânerului său lung, se folosește la curățarea utilajelor, a cărucioarelor de transport, a găleților sau altor recipiente adânci.



Perie cu mâner, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6








 4187	 34	 50x70x245
 0,22	 10	 121°C 250°F
 PP, PBT		

Se folosește pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe diverse suprafețe dure: mese de lucru, componente ale echipamentelor sau diverse containere.



Perie cu mâner, fire fixate cu rășină

+2 +3 +4 +5 +6








 4188	 45	 60x70x250
 0,22	 10	 121°C 250°F
 PP, PBT		

Pentru uz general. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.



Perie cu mâner, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6 +9








 4189	 34	 50x70x245
 0,21	 10	 121°C 250°F
 PP, PBT		

Utilizare frecventă, pentru îndepărtarea murdăriei existente de pe suprafețele dure: mese de lucru, echipamente sau alte recipiente.



Perie cu mâner, fire moi

+2 +3 +4 +5 +6

 4193	 53	 50x70x245
 0,23	 10	 121°C 250°F
 PP, PBT		

Destinată utilizării frecvente. Firele despicate la capete rețin o cantitate mare de apă.



Mese / echipamente



Perie îngustă, cu mâner

+2 +3 +4 +5 +6

4195	32	45x20x270	
0,08	10	121°C 250°F	PBT

Este destinată îndepărtării murdăriei din spațiile înguste.



Perie de vase, cu răzuitoare

+2 +3 +4 +5 +6

4237	23	35x60x255	
0,05	20	121°C 250°F	PP, PBT

Rezistentă, prevăzută cu răzuitoare pentru îndepărtarea murdăriei rezistente de pe veselă. Se poate folosi și pentru cuptoare sau alte echipamente de lucru.



Perie de vase

+2 +3 +4 +5 +6

4287	25	33x24x255	
0,05	20	121°C 250°F	PP, PBT

Perie de vase, se poate folosi și pentru a curăța ustensile și suprafețe de lucru de dimensiuni reduse.



Perie cu mâner, fire tari fixate cu rășină

+2 +3 +4 +5 +6

4551	45	60x40x248	
0,17	12	121°C 250°F	PP, PBT

Se folosește pentru colectarea murdăriei grosiere de pe mese. Firele sunt lungi, pentru eficiență sporită. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.



Perie cu mâner, fire moi fixate cu rășină

+2 +3 +4 +5 +6

4557	70	85x40x350	
0,29	12	121°C 250°F	PP, PBT

Se folosește pentru colectarea particulelor fine (pudră) de pe mese. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.



Perie cu mâner, fire moi fixate cu rășină

+2 +3 +4 +5 +6

4558	70	85x40x248	
0,21	12	121°C 250°F	PP, PBT

Se folosește pentru colectarea particulelor fine (pudră) de pe mese. Filamentele sunt lungi și sunt fixate în suport fără a se folosi metal.



Perie cu mâner, fire tari fixate cu rășină

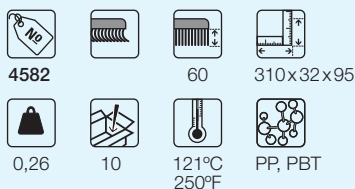
+2 +3 +4 +5 +6

4559	45	65x40x350	
0,24	12	121°C 250°F	PP, PBT

Se folosește pentru colectarea murdăriei grosiere de pe mese sau alte suprafețe întinse. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.

Perie pentru colectat pudră

+2 +3 +4 +5 +6

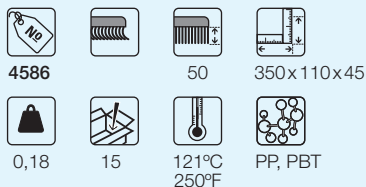


Recomandată pentru colectarea particulelor fine (făină de ex.).



Perie de mână, fire moi

+2 +3 +4 +5 +6 +9

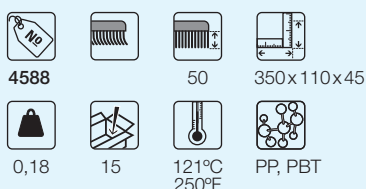


Perie profesională, cu mâner, folosită pentru colectarea particulelor fine (făină, cacao) de pe mesele de lucru. Se folosește cu fârașul 5660.



Perie de mână, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6

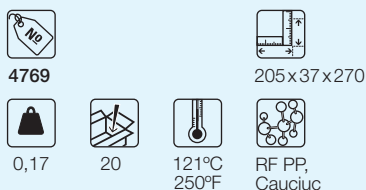


Perie profesională, cu mâner, folosită pentru colectarea particulelor fine (făină, cacao) de pe mesele de lucru. Se folosește cu fârașul 5660.



Racletă de mână, cu o singură lamelă

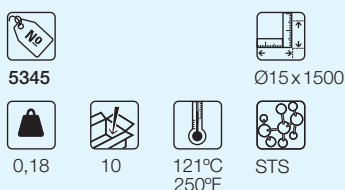
+2 +3 +4 +5 +6



Racleta de mână ultra-igienică este recomandată acolo unde siguranța alimentară este prima prioritate. Lamela unică are un design care o face extrem de ușor de curățat.



Extensie flexibilă

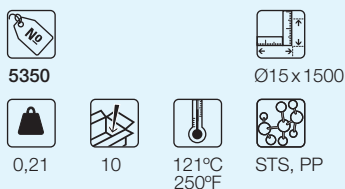


Special creată pentru curățarea tuburilor lungi și curbate. Filetul se potrivește numai cu perile 5354 și 5356. Pentru a curăța tuburi mai lungi de 1,5m puteți îmbina mai multe extensii 5345.



Mâner flexibil, din oțel inoxidabil

+5

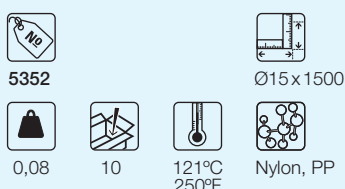


Se folosește pentru curățarea tuburilor lungi și curbate. Filetul se potrivește numai cu perile 53543 și 53563.



Mâner flexibil, din nylon

+5



Se folosește pentru curățarea tuburilor lungi și curbate. Filetul se potrivește numai cu perile 53543 și 53563.





Perie cilindrică pentru extensie flexibilă +2 +3 +4 +5 +6

5354		170	Ø12x190
0,03	10	121°C 250°F	PBT, STS

Perie pentru extensia flexibilă. Recomandată mai ales în industria laptelui, a vinului și industria piscicolă.



Perie cilindrică pentru extensie flexibilă +2 +3 +4 +5 +6

5356		170	Ø60x205
0,05	12	121°C 250°F	PBT, STS

Perie pentru extensia flexibilă. Recomandată mai ales în industria laptelui, a vinului și industria piscicolă.



Kit perii +5

5357		121°C 250°F	PBT, PPN, STS, ALU
0,29	1		

O trusă ce conține diferite perii utilizate la curățarea cuptoarelor.



Kit perii +4

5358		121°C 250°F	PBT, PPN, STS, ALU
0,38	1		

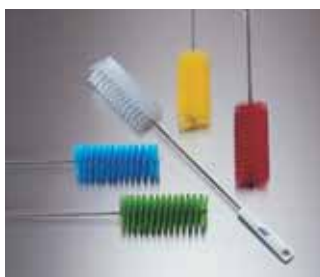
O trusă ce conține diferite perii utilizate la curățarea cuptoarelor.



Perie cilindrică, mâner scurt +3 +4 +9

5360		150	Ø15x293
0,04	15	121°C 250°F	STS, PBT, PP

Perie cilindrică, destinată curățării jgheaburilor (de ex. în spitale).



Perie cilindrică, fire medii +2 +3 +4 +5 +6

5370		150	Ø60x500
0,09	15	121°C 250°F	STS, PP, PBT

Destinată curățării vaselor de sticlă cilindrice, a eprubetelor din laboratoare.










Perie pentru conducte, fire moi +3

5371		55	500x270x110
0,46	5	100°C 212°F	PBT, STS, Nylon

Perie specială pentru a curăța exteriorul conductelor din hale sau pentru suprafețele diforme. Se poate modifica forma periei în funcție de suprafața curățată. Se folosește numai pentru curățare uscată.








Perie pentru conducte, fire medii +3

 5374	 25	 500x230x50
 0,34	 5	 100°C 212°F
		 PBT, STS, Nylon

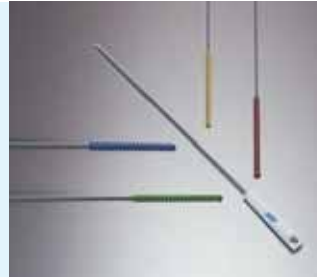
Perie specială pentru a curăța exteriorul conductelor din hale sau pentru suprafețele diforme. Se poate modifica forma periei în funcție de suprafața curățată. Se folosește numai pentru curățare uscată.










Perie cilindrică, fire medii +2 +3 +4 +5 +6

 5375	 150	 Ø10 x 500
 0,09	 15	 121°C 250°F
		 STS, PP, PBT

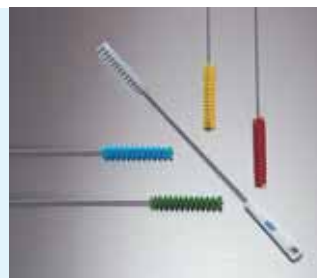
Destinată curățării vaselor de sticlă cilindrice, a eprubetelor din laboratoare.










Perie cilindrică, fire medii +2 +3 +4 +5 +6

 5376	 110	 Ø20 x 500
 0,08	 15	 121°C 250°F
		 STS, PP, PBT

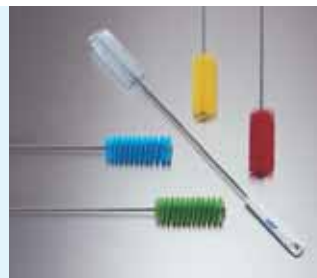
Destinată curățării vaselor de sticlă cilindrice, a eprubetelor din laboratoare.










Perie cilindrică, fire tari +2 +3 +4 +5 +6

 5378	 110	 Ø40 x 500
 0,11	 15	 121°C 250°F
		 STS, PP, PBT

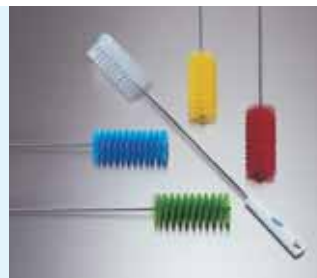
Destinată curățării vaselor de sticlă cilindrice, a eprubetelor din laboratoare.










Perie cilindrică, fire medii +2 +3 +4 +5 +6

 5379	 110	 Ø50 x 500
 0,11	 15	 121°C 250°F
		 STS, PP, PBT

Destinată curățării vaselor de sticlă cilindrice, a eprubetelor din laboratoare.










Perie pentru jgheaburi, fire medii +2 +3 +4 +5 +6

 538050	 10	 Ø50 x 140
 0,10	 15	 121°C 250°F
		 PP, PBT

Această perie este destinată curățării tubulaturilor: de ex. mașinile ce sortează pește sau mașinile de tocat carne din măcelării.



Perie pentru jgheaburi, fire tari +2 +3 +4 +5 +6

 538063	 11	 Ø63 x 150
 0,11	 15	 121°C 250°F
		 PP, PBT

Această perie este destinată curățării tubulaturilor: de ex. mașinile ce sortează pește sau mașinile de tocat carne din măcelării.



Mese / echipamente



Perie abrazivă pentru jgheaburi

+2 +3 +4 +5 +6 +9

538077	24	Ø77 x 155	
0,13	15	121°C 250°F	PP, PBT

Această perie este destinată curățării tubulaturilor: de ex. mașinile ce sortează peștele sau mașinile de tocat carne din măcelărie.



Perie abrazivă pentru jgheaburi

+2 +3 +4 +5 +6 +9

538090	30	160 x Ø90	
0,14	12	121°C 250°F	PP, PBT

Această perie este destinată curățării tubulaturilor: de ex. mașinile ce sortează peștele sau mașinile de tocat carne din măcelărie.



Perie pentru jgheaburi, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6 +9

5380103	37	170 x Ø105	
0,16	12	121°C 250°F	PP, PBT

Această perie este destinată curățării tubulaturilor: de ex. mașinile ce sortează peștele sau mașinile de tocat carne din măcelărie.



Perie tubulară cu fire moi

+3

5384	50	Ø270 x 180	
2,65	1	121°C 250°F	PP, PBT

Perii tubulare, destinate curățării sistemului de ventilare. Mănerul extensibil 2932 este potrivit acestor tipuri de perii.



Perie tubulară, fire tari

+3

5385	50	Ø270 x 180	
2,65	1	121°C 250°F	PP, PBT

Perii tubulare, destinate curățării sistemului de ventilare. Mănerul extensibil 2932 este potrivit acestor tipuri de perii.



Perie pentru termos

+3 +4 +5

5395	20	350 x Ø82	
0,12	10	121°C 250°F	PP, PBT

Eficientă la spălarea carafelor sau a termosurilor. Dotată cu o apărătoare cu rol anti stropire.



Suport pad, de pardoseli

+2 +3 +4 +5 +6

5500		120 x 95 x 230
0,22	10	100°C 212°F
		PP

Este prevăzut cu un sistem special de prindere a padului. Odată atașat padul, puteți folosi acest produs pentru curățarea pardoselilor și a pereților.

Suport pad, de mână

+2 +3 +4 +5 +6



5510



0,23



10



100°C
212°F



80x95x230



PP

Este prevăzut cu un sistem special de prindere a padului. Odată atașat padul, puteți folosi acest produs pentru curățarea pereților, a meselor de lucru și a echipamentelor.



Perie de unghii

+2 +3 +4 +5 +6 +9



6440



0,08



25



121°C
250°F



38x45x118



PP, PBT

O perie de unghii cu fire tari. Se utilizează și pentru curățarea suprafețelor mici și a containerelor. Se poate atârna în suportul de perete Vikan.



Cap perie pentru mașini tocat carne

+2 +3 +4 +5 +6



7033



0,17



15



121°C
250°F



480xØ90



PP, ALU,
PBT

Se folosește pentru curățarea mașinilor de tocat carne dar și pentru curățat tuburi.



Perie cilindrică

+2 +3 +4 +5 +6



7035



0,29



8



121°C
250°F



120xØ135



PP, PBT

Ideală pentru spălarea tancurilor și a containerelor. Este folosită, de asemenea, pentru curățarea spațiilor înguste și a echipamentelor din industria piscicolă și bucătării.



Perie cilindrică, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7037



0,47



10



121°C
250°F



95x135x210



PP, PBT

Ideală pentru spălarea tancurilor și a containerelor în fabricile de prelucrare a laptelui și industria vinului. Se folosește și pentru curățarea pardoselilor.



Perie cilindrică, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



7039



0,48



10



100°C
212°F



95x135x210



PP, PPN

Ideală pentru spălarea tancurilor și a containerelor în fabricile de prelucrare a laptelui și industria vinului. Se folosește și pentru curățarea pardoselilor.



Perie cu conector la apă

+2 +3 +4 +5 +6



7056



0,22



10



121°C
250°F



55x45x350



PP, PBT

Peria este destinată spălării încălțăminte, înainte ca personalul să intre în sala de producție. Se folosește și la curățarea altor echipamente, atunci când este necesară o cantitate mare de apă.



Mese / echipamente



Perie cu conector la apă

+2 +3 +4 +5 +6



7056Q



25



55x45x350



0,25



10



121°C
250°F



PP, PBT

Peria are la capătul mânerului cuplă rapidă pentru furtunul de apă. Ideală pentru curățarea încălțăminte, înainte ca personalul să intre în sala de producție. Se folosește și la curățarea altor echipamente, atunci când este necesară o cantitate mare de apă.



Perie cu prindere mobilă

+2 +3 +4 +5 +6



7067



44



147x70x190



0,30



4



121°C
250°F



PP, PBT

Peria brevetată, poate fi rotită în 4 unghiuri diferite, în funcție de suprafața curățată. Se asigură o poziție de lucru corectă pentru utilizator. Filamentele sunt despicate.



Racletă de mână cu lamelă dublă 2C

+2 +3 +4 +5 +6



7711



20



230x45x250



0,16



20



121°C
250°F



PP, Cauciuc

Racletă de mână cu aceeași eficiență ca art 7751. Este indicată pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare de pe mese sau alte suprafețe asigurând în primul rând siguranța alimentară.



Racletă de mână cu lamelă dublă 2C

+2 +3 +4 +5 +6



7721



20



232x45x250



0,17



20



121°C
250°F



PP, Cauciuc

Racletă de mână cu prindere mobilă cu aceeași eficiență ca art 7751, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare de pe mese sau alte suprafețe.



Racleta de mână clasică

+2 +3 +4 +5 +6



7751



20



230x45x250



0,14



20



100°C
212°F



PP, Cauciuc poros

Racleta de mână este în mod special eficientă pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare de pe mese sau alte suprafețe. Când cauciucul lamelei se deteriorează, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7771.



Racleta de mână clasică

+2 +3 +4 +5 +6



7761



20



232x45x250



0,16



20



100°C
212°F



PP, Cauciuc poros

Racletă de mână cu prindere mobilă este în mod special eficientă pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare de pe mese sau alte suprafețe. Când cauciucul lamelei se deteriorează, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7771.

Răzuitoare din oțel inoxidabil

+2 +3 +4 +5 +6



2910



0,35



10



121°C
250°F



175x33x260



PBT, STS

Potrivită pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe pardoseli sau alte suprafețe dure.



Răzuitoare flexibilă, din nylon

+5



2912



0,34



10



170°C
338°F



235x33x270



Nylon

Potrivită pentru a îndepărta murdăria rezistentă de pe pardoseli sau alte suprafețe delicate.



Mătură

+2 +3 +4 +5 +6



2914



0,45



10



121°C
250°F



270x40x300



PP, PET

Excelentă pentru îndepărtarea murdăriei grosiere din spațiile înguste. Recomandată în industria de prelucrare a cărnii sau acolo unde se folosește multă apă.



Mătură, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



2915



0,79



8



100°C
212°F



177x69x300



PP, PET

Este foarte rezistentă, excelentă pentru industria de prelucrare a cărnii, a peștelui și legume-fructe. Potrivită pentru spațiile unde se folosește multă apă. Filamentele lungi, flexibile facilitează colectarea particulelor mari.



Mătură, 470mm

+2 +3 +4 +5 +6



2920



1,14



4



100°C
212°F



177x69x470



PP, PET

Este foarte rezistentă, excelentă pentru industria de prelucrare a cărnii, a peștelui și legume-fructe. Potrivită pentru spațiile unde se folosește multă apă. Filamentele lungi, flexibile facilitează colectarea particulelor mari.



Mătură, fire fixate cu rășină

+2 +3 +4 +5 +6



2922



0,81



8



121°C
250°F



125x70x470



PP, PBT

Perfectă pentru colectarea unor cantități mari de murdărie. Se potrivește cu toate barele Vikan. Filamentele sunt fixate cu rășină în suport, fără a se folosi metal.



Mătură, cu fire moi

+2 +3 +4 +5 +6



3104



0,28



10



121°C
250°F



179x34x235



PP, PBT

Excelentă pentru colectarea particulelor de murdărie de pe pardoselile uscate și semi-umede. Se potrivește bine pentru uz în spațiile înguste.





Mătură cu fire verticale, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



3165



78



140x50x300



0,48



15



121°C
250°F



PP, PBT

Este o mătură cu fire verticale pentru uz în industria alimentară. Filamentele lungi o recomandă în special pentru îndepărtarea particulelor fine (de exemplu făină).



Mătură cu fire verticale, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



3166



78



140x50x300



0,48



15



121°C
250°F



PP, PBT

Este o mătură cu fire verticale pentru uz în industria alimentară. Filamentele lungi o recomandă în special pentru îndepărtarea particulelor fine (de exemplu făină).



Mătură, fire moi / tari, 400mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



3174



58



125x55x400



0,49



10



121°C
250°F



PP, PBT

O mătură rezistentă cu 2 tipuri de fire: tari în partea frontală, cu rol de îndepărtare a murdăriei rezistente, și moi în partea dorsală care permit alunecarea ușoară pe pardoseală.



Mătură, fire moi, 400mm

+2 +3 +4 +5 +6



3178



58



125x60x400



0,55



10



100°C
212°F



PP, PPN

Recomandată pentru colectarea particulelor mici (pudră) din brutăriei dar și pentru fabrici de ciocolată. Doar pentru suprafețe uscate. Firele sunt despicate la capete.



Mătură, fire moi, 400mm

+2 +3 +4 +5 +6



3179



60



125x55x400



0,52



10



121°C
250°F



PP, PBT

Excelentă pentru măturarea pardoselilor din restaurante, bucătării, holuri, etc.



Mătură, fire moi / tari, 600mm

+2 +3 +4 +5 +6



3194



60



132x65x610



0,80



10



121°C
250°F



PP, PBT

O mătură rezistentă cu 2 tipuri de fire: tari în partea frontală, cu rol de îndepărtare a murdăriei rezistente, și moi în partea dorsală care permit alunecarea ușoară pe pardoseală.



Mătură, fire moi, 600mm

+2 +3 +4 +5 +6



3199



57



132x55x610



0,82



10



121°C
250°F



PP, PBT

Excelentă pentru măturarea pardoselilor din restaurante, bucătării, holuri, etc.

Răzuitoare de mână, 75mm

+1 +2 +3 +4 +5 +6



4060



0,05



25



100°C
121°F



210x75x18



PP

Design-ul ergonomic face confortabil lucrul cu această razuitoare. Este fabricată din polipropilena durabilă care nu se rupe. Aprobată FDA.



Răzuitoare de mână, 100mm

+1 +2 +3 +4 +5 +6



4061



0,05



20



100°C
121°F



210x100x18



PP

Design-ul ergonomic face confortabil lucrul cu această razuitoare. Este fabricată din polipropilena durabilă care nu se rupe. Aprobată FDA.



Perie de mână, fire moi

+2 +3 +4 +5 +6 +9



4586



0,18



15



121°C
250°F



350x110x45



PP, PBT

Perie profesională, cu mâner, folosită pentru colectarea particulelor fine (făină, cacao) de pe mesele de lucru. Se folosește cu fârașul 5660.



Perie de mână, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



4588



0,18



15



121°C
250°F



350x110x45



PP, PBT

Perie profesională, cu mâner, folosită pentru colectarea particulelor fine (făină, cacao) de pe mesele de lucru. Se folosește cu fârașul 5660.



Suport pad, de pardoseli

+2 +3 +4 +5 +6



5500



0,22



10



100°C
212°F



120x95x230



PP

Este prevăzut cu un sistem special de prindere a padului. Odată atașat padul, puteți folosi acest produs pentru curățarea pardoselilor și a pereților.



Fâraș

+2 +3 +4 +5 +6 +9



5660



0,29



10



100°C
212°F



320x100x295



PP

Un fâraș rezistent care se potrivește perfect pe suprafața măturată.



Perie cilindrică, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7037



0,47



10



121°C
250°F



95x135x210



PP, PBT

Ideală pentru spălarea tancurilor și a containerelor din fabricile de prelucrare a laptelui și industria vinului. Se folosește și pentru curățarea pardoselilor.



Pardoseli



Perie cilindrică, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



7039



40



95x135x210



0,48



10



100°C
212°F



PP, PPN

Ideală pentru spălarea tancurilor și a containerelor din fabricile de prelucrare a laptelui și industria vinului. Se folosește și pentru curățarea pardoselilor.



Perie pardoseli, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6



7041



25



100x65x270



0,42



10



121°C
250°F



PP, PBT

Peria cu fire tari, scurte, cu efect abraziv, se folosește pentru îndepărtarea murdăriei grosiere de pe pardoselile dure, intens circulată. Peria are o gaură în suport, astfel încât se poate folosi cu bara prevăzută cu conector pentru furtunul de apă.



Perie pardoseli, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



7043



33



100x65x270



0,44



10



121°C
250°F



PP, PBT

Peria cu fire de rigiditate medie, se folosește pentru îndepărtarea murdăriei grosiere de pe pardoselile dure, intens circulată. Peria are o gaură în suport, astfel încât se poate folosi cu bara prevăzută cu conector pentru furtunul de apă.



Perie pardoseli, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6



7044



36



110x70x230



0,31



6



121°C
250°F



PP, PBT

Perie cu fire tari, mai lungi la exterior, mai scurte la interior, este folosită pentru îndepărtarea murdăriei grosiere din spațiile înguste, a colțurilor sau a grătarelor din pardoseală.



Mătură, fire moi, fixate cu rășină în suport

+2 +3 +4 +5 +6



7045



55



135x65x290



0,45



10



121°C
250°F



PP, PBT

Recomandată pentru colectarea particulelor mici. Se potrivește cu toate barele Vikan. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.



Perie pardoseli, fire tari, fixate cu rășină în suport

+2 +3 +4 +5 +6



7046



35



110x65x290



0,46



10



121°C
250°F



PP, PBT

Recomandată pentru îndepărtarea murdăriei grosiere de pe pardoseli. Se potrivește cu toate barele Vikan. Filamentele sunt fixate în suport fără a se folosi metal.



Perie pentru pereți

+2 +3 +4 +5 +6



7047



45



110x145x245



0,51



4



121°C
250°F



PP, PBT

Perie special creată pentru a curăța pereții, dar și pentru pardoselile de sub utilaje. Suportul periei este arcuit, pentru a facilita contactul dintre perie și suprafața de curățat.

Perie abrazivă, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7060



45



115x70x300



0,54



16

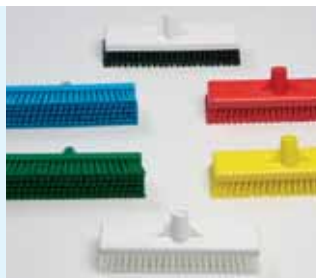


121°C
250°F



PP, PBT

Este foarte eficientă pentru pardoselile cu mici orificii, are efect abraziv.



Perie pardoseli/pereti, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6



7061



45



115x70x300



0,54



16



121°C
250°F



PP, PBT

Este foarte eficientă pentru pardoselile/pereti cu mici orificii, are efect abraziv.



Perie abrazivă, 470mm

+2 +3 +4 +5 +6



7062



43



110x70x470



0,83



8



121°C
250°F



PP, PBT

Este foarte eficientă pentru pardoselile/pereti cu orificii mici, are efect abraziv.



Perie pardoseli/pereti, 470mm

+2 +3 +4 +5 +6



7063



43



110x70x470



0,83



8



121°C
250°F



PP, PBT

Este foarte eficientă pentru pardoselile/pereti cu orificii mici, are efect abraziv.



Mătură, fire moi, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7066



59



127x69x300



0,54



8



100°C
212°F



PP, PP

Se folosește la măturarea particulelor mici de pe pardoselile uscate. Filamentele sunt despicate la capete.



Mătură, fire medii, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6



7068



63



131x69x300



0,59



8



121°C
250°F



PP, PBT

Se folosește la măturarea particulelor de dimensiune medie de pe pardoselilor umede.



Racletă cu o singura lamelă, 400mm

+2 +3 +4 +5 +6



7070



95x40x400



0,28



15



121°C
250°F



RF PP,
Cauciuc

Racleta de mână ultra-igienică este recomandată acolo unde siguranța alimentară este prima prioritate. Lamela unică are un design care o face extrem de ușor de curățat.





Racletă cu o singura lamelă, 500mm

+2 +3 +4 +5 +6



7071



95x40x500



0,33



15



121°C
250°F



RF PP,
Cauciuc

Racleta de mână ultra-igienică este recomandată acolo unde siguranța alimentară este prima prioritate. Lamela unică are un design care o face extrem de ușor de curățat.



Racletă cu o singura lamelă, 600mm

+2 +3 +4 +5 +6



7072



95x40x600



0,40



15



121°C
250°F



RF PP,
Cauciuc

Racleta de mână ultra-igienică este recomandată acolo unde siguranța alimentară este prima prioritate. Lamela unică are un design care o face extrem de ușor de curățat.



Racletă cu o singura lamelă, 700mm

+2 +3 +4 +5 +6



7073



95x40x700



0,46



15



121°C
250°F



RF PP,
Cauciuc

Racleta de mână ultra-igienică este recomandată acolo unde siguranța alimentară este prima prioritate. Lamela unică are un design care o face extrem de ușor de curățat.



Racletă neopren, 600mm

+5



7074



70x113x600



1,08



1



121°C
250°F



STS,
Neopren

Racletă cu cauciuc poros, cu inserții de neopren, pentru abatoare.



Casetă lamele de rezervă



7075



40x5x600



0,21



1



121°C
250°F



Neopren

Casetă lamele de cauciuc, cu neopren, pentru racletă 7074.



Racletă cu lamelă dublă 2C, 400mm

+2 +3 +4 +5 +6



7712



105x45x400



0,26



10



121°C
250°F



PP, Cauciuc

O racletă la fel de eficientă ca art 7752, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare, cu recomandare pentru păstrarea siguranței alimentare. Când cauciucul lamelei este deteriorat, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7732.



Racletă cu lamelă dublă 2C, 500mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7713



105x45x500



0,32



10



121°C
250°F



PP, Cauciuc

O racletă la fel de eficientă ca art 7753, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare, cu recomandare pentru păstrarea siguranței alimentare. Când cauciucul lamelei este deteriorat, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7733.

Racletă cu lamelă dublă 2C, 600mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7714



0,39



10



121°C
250°F



105x45x600



PP, Cauciuc

O racletă la fel de eficientă ca art 7754, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare, cu recomandare pentru păstrarea siguranței alimentare. Când cauciucul lamei este deteriorat, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7734.



Racletă cu lamelă dublă 2C, 700mm

+2 +3 +4 +5 +6



7715



0,45



10



121°C
250°F



105x45x700



PP, Cauciuc

O racletă la fel de eficientă ca art 7755, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare, cu recomandare pentru păstrarea siguranței alimentare. Când cauciucul lamei este deteriorat, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7735.



Racletă cu lamelă dublă 2C, 400mm

+2 +3 +4 +5 +6



7722



0,28



10



121°C
250°F



107x45x400



PP, Cauciuc

Racletă de mână cu prindere mobilă, la fel de eficientă ca 7762, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare. Recomandată pentru păstrarea siguranței alimentare.



Racletă cu lamelă dublă 2C, 500mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7723



0,35



10



121°C
250°F



107x45x500



PP, Cauciuc

Racletă de mână cu prindere mobilă, la fel de eficientă ca 7763, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare. Recomandată pentru păstrarea siguranței alimentare.



Racletă cu lamelă dublă 2C, 600mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7724



0,42



10



121°C
250°F



107x45x600



PP, Cauciuc

Racletă de mână cu prindere mobilă, la fel de eficientă ca 7764, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare. Recomandată pentru păstrarea siguranței alimentare.



Racletă cu lamelă dublă 2C, 700mm

+2 +3 +4 +5 +6



7725



0,49



10



121°C
250°F



107x45x700



PP, Cauciuc

Racletă de mână cu prindere mobilă, la fel de eficientă ca 7765, pentru îndepărtarea cu succes a apei sau a rămășițelor de mâncare. Recomandată pentru păstrarea siguranței alimentare.



Racletă clasică de 400mm

+2 +3 +4 +5 +6



7752



0,23



10



100°C
212°F



105x45x400



PP, Cauciuc poros

Racleta este în mod special eficientă pentru îndepărtarea apei și a rămășițelor de mâncare. Când cauciucul lamei se deteriorează, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7772. Cauciucul nu este aprobat de FDA.





Racletă clasică de 500mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7753



105 x 45 x 500



0,29



10



100°C
212°F



PP, Cauciuc poros

Racleta este în mod special eficientă pentru îndepărtarea apei și a rămășițelor de mâncare. Când cauciucul lamelei se deteriorează, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7773. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Racletă clasică de 600mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7754



105 x 45 x 600



0,35



10

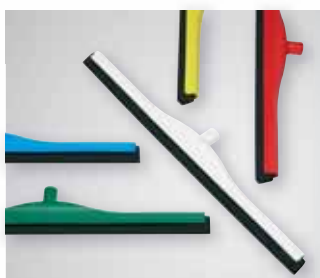


100°C
212°F



PP, Cauciuc poros

Racleta este în mod special eficientă pentru îndepărtarea apei și a rămășițelor de mâncare. Când cauciucul lamelei se deteriorează, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7774. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Racletă clasică de 700mm

+2 +3 +4 +5 +6



7755



105 x 45 x 700



0,40



10



100°C
212°F



PP, Cauciuc poros

Racleta este în mod special eficientă pentru îndepărtarea apei și a rămășițelor de mâncare. Când cauciucul lamelei se deteriorează, acesta poate fi cu ușurință înlocuit cu 7775. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Racletă clasică de 400mm

+2 +3 +4 +5 +6



7762



107 x 45 x 400



0,25



10



100°C
212°F



RF PP, Cauciuc poros

Este recomandată pentru uz în locuri înguste, greu accesibile, datorită prinderii mobile cu care este prevăzută. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Racletă clasică de 500mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7763



107 x 45 x 500



0,31



10



100°C
212°F



RF PP, Cauciuc poros

Este recomandată pentru uz în locuri înguste, greu accesibile, datorită prinderii mobile cu care este prevăzută. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Racletă clasică de 600mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



7764



107 x 45 x 600



0,37



10



100°C
212°F



RF PP, Cauciuc poros

Este recomandată pentru uz în locuri înguste, greu accesibile, datorită prinderii mobile cu care este prevăzută. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Racletă clasică de 700mm

+2 +3 +4 +5 +6



7765



107 x 45 x 700



0,44



10



100°C
212°F



RF PP, Cauciuc poros

Este recomandată pentru uz în locuri înguste, greu accesibile, datorită prinderii mobile cu care este prevăzută. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Suport pad, de pardoseli

+2 +3 +4 +5 +6



5500



0,22



10



100°C
212°F



120x95x230



PP

Este prevăzut cu un sistem special de prindere a padului. Odată atașat padul, puteți folosi acest produs pentru curățarea pardoselilor și a pereților.



Perie pardoseli, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6



7041



0,42



10



121°C
250°F



100x65x270



PP, PBT

Peria cu fire tari, scurte, cu efect abraziv, se folosește pentru îndepărtarea murdăriei grosiere de pe pardoselile dure, intens circulată. Peria are o gaură în suport, astfel încât se poate folosi cu bara prevăzută cu conector pentru furtunul de apă.



Perie pardoseli, fire medii

+2 +3 +4 +5 +6



7043



0,44



10



121°C
250°F



100x65x270



PP, PBT

Peria cu fire de rigiditate medie, se folosește pentru îndepărtarea murdăriei grosiere de pe pardoselile dure, intens circulată. Peria are o gaură în suport, astfel încât se poate folosi cu bara prevăzută cu conector pentru furtunul de apă.



Perie pardoseli, fire tari

+2 +3 +4 +5 +6



7044



0,31



6



121°C
250°F



110x70x230



PP, PBT

Peria cu fire tari, mai lungi la exterior, mai scurte la interior, folosită pentru îndepărtarea murdăriei grosiere din spațiile înguste, a colțurilor sau a grătarelor din pardoseală.



Perie pardoseli/pereti, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6



7061



0,34



16



121°C
250°F



115x70x300



PP, PBT

Este foarte eficientă pentru pardoselile/pereti cu mici orificii, are efect abraziv.



Perie pardoseli/pereti, 300mm

+2 +3 +4 +5 +6



7063



0,83



8



121°C
250°F



110x70x470



PP, PBT

Este foarte eficientă pentru pardoselile/pereti cu orificii mici, are efect abraziv.



Perie cu prindere mobilă

+2 +3 +4 +5 +6



7067



0,30



4



121°C
250°F



147x70x190



PP, PBT

Peria brevetată, poate fi rotită în 4 unghiuri diferite, în funcție de suprafața curățată. Se asigură o poziție de lucru corectă pentru utilizator. Filamentele sunt despicate.



Bare



Bară telescopică

+5



2925



Ø32



Ø35 x 1300-1800



0,65



5



100°C
212°F



ALU, PP

Bară telescopică, cu lungime reglabilă în funcție de înălțimea celui care o folosește. Îmbunătățește poziția de lucru a utilizatorului, reducând riscul apariției durerilor de spate.



Extensie pentru bară

+5



2932



Ø32 x 1045



0,34



4



100°C
212°F



ALU, PP

Se folosește cu periile tubulare pentru conducte 5384/5385 sau alte bare Vikan. Se folosește doar în interiorul conductei. Lungimea extensiei o stabiliți după dorință.



Bară mini

+2 +3 +4 +5 +6



2934



Ø32 x 165



0,05



20



121°C
250°F



PP

Poate fi folosită cu periile tubulare, pentru curățarea echipamentelor sau cu raclete, pentru curățarea meselor.



Bară ergonomică din aluminiu, 1300mm

+2 +3 +4 +5 +6



2935



Ø32



Ø42 x 1300



0,52



10



100°C
212°F



ALU, PP

Bară ergonomică, cu mâner rotunjit, prevăzută cu agățătoare. Nu spălați aceste bare cu acid sau clor!



Bară din fibră de sticlă, 1300mm

+2 +3 +4 +5 +6



2936



Ø32



Ø42 x 1300



0,51



10



100°C
212°F



Fibră de sticlă,
PP

Bară ergonomică, cu mâner rotunjit, prevăzută cu agățătoare.



Bară ergonomică din aluminiu, 1500mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9



2937



Ø32



Ø42 x 1500



0,56



10



100°C
212°F



ALU, PP

Bară ergonomică, cu mâner rotunjit, prevăzută cu agățătoare. Nu spălați aceste bare cu acid sau clor!



Bară din fibră de sticlă, 1500mm

+2 +3 +4 +5 +6



2938



Ø32



Ø42 x 1500



0,55



10



100°C
212°F



Fibră de sticlă,
PP

Bară ergonomică, cu mâner rotunjit, prevăzută cu agățătoare.

Bară din oțel inoxidabil, 1500mm

+2 +3 +4 +5 +6



2939



Ø32



Ø42 x 1500



1,16



5

100°C
212°F

STS, PP

Potrivită pentru locurile unde aluminiul sau fibra de sticlă nu sunt acceptate.



Bară din fibră de sticlă, 1700mm

+2 +3 +4 +5 +6



2972



Ø32



Ø42 x 1700



0,62



10

100°C
212°FFibră de sticlă,
PP

Bară ergonomică, cu mâner rotunjit, prevăzută cu agățătoare.



Bară telescopică cu conector furtun

+2 +3 +4 +5 +6



2973



Ø32



Ø35 x 1675-2780



1,00



2

100°C
212°F

ALU, PP

Bară care permite racordarea la furtun. Ergonomică, prevăzută cu mâner confortabil care protejează mâinile utilizatorului de temperaturi scăzute. Presiunea maximă este de 6 bar și 50°C.



Bară telescopică cu conector furtun

+2 +3 +4 +5 +6



2973Q



Ø32



Ø35 x 1675-2780



1,00



2

100°C
212°F

ALU, PP

Bară care permite racordarea la furtun. Ergonomică, prevăzută cu mâner confortabil care protejează mâinile utilizatorului de temperaturi scăzute. Presiunea maximă este de 6 bar și 50°C.



Bară telescopică

+2 +3 +4 +5 +6 +9



2975



Ø32



Ø35 x 1675-2780



0,93



2

100°C
212°F

ALU, PP

Ergonomică, cu mâner confortabil care protejează mâinile utilizatorului de temperaturi scăzute.



Bară telescopică, din fibră de sticlă



2977



Ø35



Ø40 x 2190-6000



0,43



1

100°C
212°FFibră de sticlă,
PP

Este ușoară. Se folosește pentru a curăța suprafețele aflate la înălțime, a conductelor, împreună cu peria 53713/53743. Mânerul nu se îndoaie în timpul folosirii.



Bară din aluminiu, 650mm

+2 +3 +4 +5 +6



2981



Ø31



Ø31 x 645



0,21



20

100°C
212°F

ALU, PP

Bară ergonomică, cu mâner rotunjit, prevăzută cu agățătoare. Se potrivește cu toate produsele Vikan.



Bare



Bară din oțel inoxidabil, 1000mm

+2 +3 +4 +5 +6



2983



Ø31



Ø31 x 1000



0,76



5



100°C
212°F



STS, PP

Bară ergonomică, cu mâner rotunjit, prevăzută cu agățătoare. Se potrivește cu toate produsele Vikan.



Bară din aluminiu, cu conector furtun, 1500mm

+2 +3 +4 +5 +6



2991



Ø31



Ø31 x 1500



0,59



10



100°C
212°F



ALU, PP

Bară care permite racordarea la furtun. Ergonomică, prevăzută cu mâner confortabil care protejează mâinile utilizatorului de temperaturi scăzute. Presiunea maximă este de 6 bar și 50°C.



Bară din aluminiu, cu conector furtun, 1500mm

+2 +3 +4 +5 +6



2991 Q



Ø31



Ø31 x 1500



0,59



10



100°C
212°F



ALU, PP

Bară care permite racordarea la furtun. Ergonomică, prevăzută cu mâner confortabil care protejează mâinile utilizatorului de temperaturi scăzute. Presiunea maximă este de 6 bar și 50°C.

Perie pentru uns aluat, 30mm

+3 +5



555030



0,02



10



121°C
250°F



185x10x30



PP, PBT

Se folosește pentru uns aluatul cu ou, lapte sau ciocolată fierbinte. Totodată se poate folosi pentru îndepărtarea prafului din locurile înguste.



Perie pentru uns aluat, 50mm

+3 +5



555050



0,03



10



121°C
250°F



190x10x50



PP, PBT

Se folosește pentru uns aluatul cu ou, lapte sau ciocolată fierbinte. Totodată se poate folosi pentru îndepărtarea prafului din locurile înguste.



Perie pentru uns aluat, 70mm

+3 +5



555070



0,05



10



121°C
250°F



195x10x70



PP, PBT

Se folosește pentru uns aluatul cu ou, lapte sau ciocolată fierbinte. Totodată se poate folosi pentru îndepărtarea prafului din locurile înguste.



Lopată - mâner scurt, lată

+2 +3 +4 +5 +6



5600



1,68



1



100°C
212°F



1150x90x340



PP

Un produs rezistent, foarte util pentru mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la / până la pardoseală).



Lopată - mâner lung, lată

+2 +3 +4 +5 +6 +9



5601



1,84



1



100°C
212°F



1300x90x340



PP

Un produs rezistent, foarte util pentru mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la / până la pardoseală).



Lopată cu găuri, mâner scurt

+2 +3 +4 +5 +6



5603



1,56



1



100°C
212°F



1150x90x340



PP

Este lată și are mâner scurt. Prin găuri lichidul se scurge rapid de pe produsele alimentare mutate. Se folosește în toate industriile.



Lopată cu găuri, mâner lung

+9



5604



1,72



1



100°C
212°F



1300x90x340



PP

Este lată și are mâner lung. Prin găuri lichidul se scurge rapid de pe produsele alimentare mutate. Se folosește în toate industriile.



Alte ustensile



Lopată - mâner scurt, îngustă

+2 +3 +4 +5 +6



5610



1150x75x270



1,56



1



100°C
212°F



PP

Un produs rezistent, foarte util pentru mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la / până la pardoseală).



Lopată - mâner lung, îngustă

+2 +3 +4 +5 +6



5611



1300x75x270



1,72



1



100°C
212°F



PP

Un produs rezistent, foarte util pentru mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la / până la pardoseală).



Lopată - mâner în "D", lată

+2 +3 +4 +5 +6



5620



1230x90x350



1,99



6



100°C
212°F



PP

Lopată turnată, cu mâner lung, în "D". Este încăpătoare și se folosește la mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la container / la banda transportoare).



Lopată - mâner în "D", îngustă

+2 +3 +4 +5 +6



5621



1240x85x275



1,50



6



100°C
212°F



PP

Lopată turnată, cu mâner lung, în "D". Este încăpătoare și se folosește la mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la container / la banda transportoare).



Lopată - mâner în "D", standard

+2 +3 +4 +5 +6



5622



1240x50x270



1,40



6



100°C
212°F



PP

Lopată turnată, cu mâner lung, în "D" și dimensiuni standard. Se folosește la mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la container / la banda transportoare).



Lopată - mâner în "D", lată

+1 +2 +3 +4 +5 +6



5623



1040x90x350



1,60



5



100°C
212°F



PP

Lopată turnată, cu mâner lung, în "D". Este încăpătoare și se folosește la mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la container / la banda transportoare).



Lopată - mâner în "D", îngustă

+2 +3 +4 +5 +6



5624



1040x85x275



1,40



5



100°C
212°F



PP

Lopată turnată, cu mâner lung, în "D". Este încăpătoare și se folosește la mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la container / la banda transportoare).

Lopată - mâner în "D", standard

+2 +3 +4 +5 +6 +9



5625



1,20



5



100°C
212°F



1040x50x270



PP

Lopată turnată, cu mâner lung, în "D" și dimensiuni standard. Se folosește la mutarea produselor alimentare dintr-un loc A într-un loc B (de la container / la banda transportoare).



Făraș

+2 +3 +4 +5 +6 +9



5660



0,29



10



100°C
212°F



320x100x295



PP

Un făraș rezistent care se potrivește perfect pe suprafața măturată.



Făraș mic

+1 +2 +3 +4 +5 +6



5670



0,23



12



100°C
212°F



360x95x160



PP

Un făraș ultra rezistent dotat cu margine ascuțită (pentru răzuit). Uz general.



Lopată mare, cu mâner scurt

+2 +3 +4 +5 +6



5672



0,60



10



100°C
212°F



550x85x275



PP

Recomandată pentru mutarea ingredientelor dintr-un loc în altul.



Lopată mică, cu mâner scurt

+1 +2 +3 +4 +5 +6 +9



5673



0,50



12



100°C
212°F



545x50x270



PP

Recomandată pentru mutarea ingredientelor dintr-un loc în altul.



Cupă dreptunghiulară

+1 +2 +3 +4 +5 +6



5675



0,14



12



100°C
212°F



330x75x120



PP

O cupă rezistentă, cu marginea ascuțită. Uz general.



Cupă mică de mână

+1 +2 +3 +4 +5 +6



5677



0,12



15



100°C
212°F



300x95x100



PP

Cupa cântărește puțin, are un mâner confortabil și este prevăzută cu orificiu pentru agățat în toate tipurile de suporturi de perete. Este fabricată din polipropilenă durabilă, care nu se rupe, aprobată FDA.



Alte ustensile



Cupă rotundă cu mâner, 2 l

+2 +3 +4 +5 +6



5680



0,28



10



100°C
212°F



335x123x190



PP

Cupă cu gradații, folosită în bucătăriile profesionale, fabrici de prelucrare a laptelui sau alte locații unde sunt necesare astfel de produse.



Cupă rotundă cu mâner, 1 l

+2 +3 +4 +5 +6



5685



0,22



12



100°C
212°F



335x85x180



PP

Cupă cu gradații, folosită în bucătăriile profesionale, fabrici de prelucrare a laptelui sau alte locații unde sunt necesare astfel de produse.



Găleată 12 litri

+2 +3 +4 +5 +6 +9



5686



0,97



5



100°C
212°F



325x312x318



PP

Găleata Vikan este prevăzută cu "gât" de scurgere a lichidului și mâner din oțel inoxidabil.



Capac găleată

+2 +3 +4 +5 +6 +9



5687



0,22



20



100°C
212°F



373x25x310



PP

Capac pentru găleata de 12 litri.



Furcă

+5



5690



1,45



1



100°C
212°F

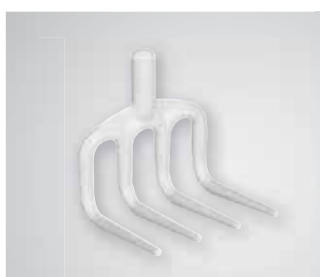


1270x120x270



PP

O furcă ultra igienică, folosită mai ales în industria vinului, dar și în industria de prelucrare a cărnii, fructe și legume.



Greblă

+5



5691



0,42



1



100°C
212°F



156x200x200



PP

O greblă ultra igienică, folosită mai ales în industria vinului, dar și în industria de prelucrare a cărnii, fructe și legume.



Spatulă

+5



7007



0,73



1



170°C
338°F



900x160x35



Nylon

Spatulă cu mâner scurt, folosită pentru mixarea lichidelor din recipientele mari. Vă recomandăm să nu sprijiniți spatula de marginea recipientului. Rezistă la 170°C.

Spatulă

+5



7009



1200 x 185 x 35

Spatulă cu mâner lung, folosită pentru mixarea lichidelor din recipientele mari. Vă recomandăm să nu sprijiniți spatula de marginea recipientului. Rezistă la 170°C.



0,97



1



170°C
338°F



Nylon



Spatulă

+5



7010



1200 x 160 x 35

Spatulă cu mâner lung, folosită pentru mixarea lichidelor din recipientele mari. Vă recomandăm să nu sprijiniți spatula de marginea recipientului.



0,95



1



100°C
212°F



PP



Răzuitoare îngustă



7011



220 x 30 x 112

Răzuitoare flexibilă potrivită pentru curățarea suprafețelor curbate. Se poate folosi și pentru golirea containerelor și a vaselor.



0,12



20



121°C
250°F



Nylon



Spatulă cu găuri

+1

+5



7012



1200 x 160 x 35

Spatulă cu mâner lung și găuri, folosită pentru mixarea lichidelor din recipientele mari.



0,95



1



100°C
212°F



PP



Răzuitoare îngustă



7013



220 x 30 x 112

Răzuitoare flexibilă potrivită pentru curățarea suprafețelor curbate. Se poate folosi și pentru golirea containerelor și a vaselor.



0,14



20



100°C
212°F



PE





Casetă cu lamele de cauciuc, 400mm



054030



45x21x400



0,09



20



100°C
212°F



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Casetă cu lamele de cauciuc, 400mm



054035



45x21x400



0,09



20



100°C
212°F



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Casetă cu lamele de cauciuc, 500mm



055030



45x21x500



0,12



20



100°C
212°F



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Casetă cu lamele de cauciuc, 500mm



055035



45x21x500



0,12



20



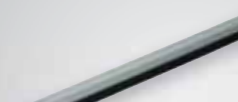
100°C
212°F



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Casetă cu lamele de cauciuc, 600mm



056030



45x21x600



0,13



20



100°C
212°F



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Casetă cu lamele de cauciuc, 600mm



056035



45x21x600



0,13



20



100°C
212°F



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Casetă cu lamele de cauciuc, 700mm



057030



45x21x700



0,17



20



100°C
212°F



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Casetă cu lamele de cauciuc, 700 mm



057035



0,17



20



100°C
212°F



45 x 21 x 700



PP,
Cauciuc poros

Curățarea în mod frecvent a racletei previne adunarea bacteriilor între cele două benzi de cauciuc. Poate fi folosită atât cu 7080 cât și cu seriile de raclete 05. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Suport de perete, 910 mm



0600



1,31



1



100°C
212°F



65 x 115 x 910



ALU, Nylon

Suportul de perete prelungeste durata de viata a ustensilelor de curatat. Suportul poate fi codificat pe cod de culori.



Suport de perete, 470 mm



0605



0,63



1



100°C
212°F



65 x 115 x 470



ALU, Nylon

Suportul de perete prelungeste durata de viata a ustensilelor de curatat. Suportul poate fi codificat pe cod de culori.



Suport de perete , 247 mm



0610



0,32



1



100°C
212°F



65 x 115 x 247



ALU, Nylon

Suportul de perete prelungeste durata de viata a ustensilelor de curatat. Suportul poate fi codificat pe cod de culori.



Suport de perete

+2 +3 +4 +5 +6 +9



0615



0,21



1



100°C
212°F



60 x 160 x 238



RF PP

Un suport cu suprafață netedă, fără găuri sau alte orificii - nu facilitează acumularea de bacterii. Excelent pentru sistematizarea ustensilelor de curățat și pentru implementarea codurilor de culori.



Suport de perete



0616



0,06



1



121°C
250°F



58 x 70 x 48



STS

După utilizare, așezați periile și măturile pe suportul de perete, pentru a prelungi durata lor de viață.



Suport de perete



0617



0,36



1



121°C
250°F



58 x 70 x 305



STS

După utilizare, așezați periile și măturile pe suportul de perete, pentru a prelungi durata lor de viață.



Accesorii



Suport de perete



0618



0,61



1



121°C
250°F



58x70x462



STS

După utilizare, așezați periile și măturile pe suportul de perete, pentru a prelungi durata lor de viață.

Suport de perete



0620



0,25



1



121°C
250°F



375x30x65



STS

Cu ajutorul acestui suport, găleata poate fi atârnată de perete, după ce a fost spălată.

Cârlig



0691



0,02



30



100°C
212°F



75x60x25



Nylon

Cârligele permit adaptarea după necesități a suportului de perete pentru ustensile. A se folosi împreună cu 0600 + 0605 + 0610.

Prindere bare



0692



0,08



20



100°C
212°F



112x86x25



PP

Prinderile pentru bare permit adaptarea după necesități a suportului de perete pentru ustensile. A se folosi împreună cu 0600 + 0605 + 0610.

Capac pentru suportul de perete



0694



0,02



10



100°C
212°F



35x10x5



PP

A se folosi împreună cu 0600 + 0605 + 0610.

Prindere mânere



0696



0,05



20



100°C
212°F



73x100x25



Nylon

Prinderile pentru mânere permit adaptarea după necesități a suportului de perete pentru ustensile. A se folosi împreună cu 0600 + 0605 + 0610.

Prindere mânere



0698



0,11



20



100°C
212°F



73x100x25



Nylon

Prinderile pentru mânere permit adaptarea după necesități a suportului de perete pentru ustensile. A se folosi împreună cu 0600 + 0605 + 0610.

Element cuplare robinet



0700



0,05



1



80°C
176°F



Ø30 x 32



Alamă cromată

Pentru furtun, 1/2" și 3/4".
Presiunea maximă este de 25 bar
și 80°C.



Element cuplare furtun



0701



0,08



1



80°C
176°F



Ø30 x 42



Alamă cromată

Element cuplare furtun, de 1/2",
se potrivește între furtunul de 1/2"
și cupla rapidă. Presiunea maximă
este de 25 bar și 80°C.



Racord etanșat automat



0703



0,13



1



80°C
176°F



Ø30 x 67



Alamă cromată

Racord etanșat automat, de 1/2"
cu oprire când este deconectat
de la cupla rapidă. Presiunea
maximă este de 25 bar și 80°C.



Cuplaj mamă / tată



0705



0,14



1



80°C
176°F



Ø33 x 43



Alamă cromată

Folosit pentru conectarea a două
furtunuri de 1/2". Presiunea
maximă este de 25 bar și 80°C.



Cuplă cu oprire automată



0706



0,09



1



80°C
176°F



Ø30 x 60



Alamă cromată

Protejează furtunul împotriva
răsucirii sau a îndoirii. Apa se
oprește automat. Presiunea
maximă este de 25 bar și 80°C.



Niplu



0708



0,08



1



80°C
176°F



Ø24 x 61



Alamă cromată

Îmbină furtunul de 1/2" cu cel de
3/4".



Heavy duty pistol

+2 +3 +4 +5 +6



0711



0,88



1



60°C
140°F



140 x 160 x 55



Alamă, STS,
Cauciuc

Pistolul Dinga reduce consumul
de apă. Apăsarea trăgaciului
reglează jetul de apă, pistolul
este foarte util pentru curățarea
diferitelor părți ale echipamentelor.



Accesorii



Cuplă rapidă 1/2"

					<p>Cupla rapidă de 1/2" conectează pistolul 0711 la furtun. Presiunea maximă este de 25 bar și 80°.</p>
0712	0,05	1	80°C 176°F	Ø24x32	
				Alamă cromată	



Cuplă rapidă 3/4"

					<p>Cuplă rapidă de 3/4" cu racord de 1/2". Presiunea maximă este de 25 bar și 80°C.</p>
0715	0,94	10	80°C 176°F	Ø27x35	
				Alamă cromată	



Element cuplare furtun

					<p>Elementul cuplare furtun de 3/4" se potrivește cu un furtun de 3/4". Presiunea maximă este de 25 bar și 80°C.</p>
0716	0,12	1	80°C 176°F	Ø34x43	
				Alamă cromată	



Perie profesională, de toaletă

+3

					<p>O perie durabilă și eficientă, este prevăzută cu un mănunchi de fire dispus special pentru a curăța marginea interioară a bazinului de toaletă. Pentru a asigura un maximum de igienă, peria este prevăzută cu mâner lung. La nevoie, peria poate fi atârnată de perete.</p>
5051	0,56	6	100°C 212°F	700xØ180	
				PP, PBT	



Pad naylon, dur

					<p>Perfect pentru îndepărtarea murdăriei rezistente de pe suprafețele dure. Pad-ul nu este aprobat FDA.</p>
5523	0,02	10	100°C 212°F	23x125x245	
				Nylon	



Pad naylon, mediu

					<p>Perfect pentru îndepărtarea murdăriei rezistente de pe suprafețelele din ceramică, gresie, faianță. Pad-ul nu este aprobat FDA.</p>
5524	0,02	10	100°C 212°F	23x125x245	
				Nylon	










Pad naylon, delicat

					<p>Perfect pentru îndepărtarea murdăriei rezistente de pe suprafețelele delicate. Pad-ul nu este aprobat FDA.</p>
5525	0,02	10	100°C 212°F	23x125x245	
				Nylon	

Perie de unghii

+2 +3 +4 +5 +6 +9







 6440	 15	 38x45x118
 0,08	 25	 121°C 250°F
		 PP, PBT

O perie de unghii cu fire tari. Se utilizează și pentru curățarea suprafețelor mici și a containerelor. Se poate atârna în suportul de perete Vikan.



Rezervă pentru racleta dublă 2C de 250mm

+2 +3 +4 +5 +6







 7731	 43x27x250
 0,07	 20
	 121°C 250°F
	 PP, Cauciuc

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele doua lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7711 și 7721.

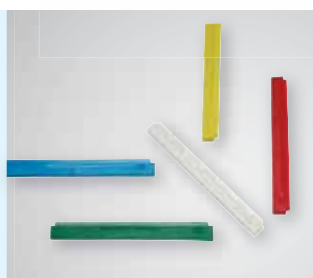


Rezervă pentru racleta dublă 2C de 400mm

+2 +3 +4 +5 +6







 7732	 43x27x400
 0,11	 20
	 121°C 250°F
	 PP, Cauciuc

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele doua lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7712 și 7722.

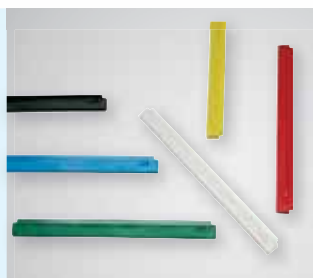


Rezervă pentru racleta dublă 2C de 500mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9







 7733	 43x27x500
 0,14	 20
	 121°C 250°F
	 PP, Cauciuc

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele doua lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7713 și 7723.



Rezervă pentru racleta dublă 2C de 600mm

+2 +3 +4 +5 +6 +9







 7734	 43x27x600
 0,17	 20
	 121°C 250°F
	 PP, Cauciuc

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele doua lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7714 și 7724.



Rezervă pentru racleta dublă 2C de 700mm

+2 +3 +4 +5 +6







 7735	 43x27x700
 0,20	 20
	 121°C 250°F
	 PP, Cauciuc

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele doua lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7715 și 7725.



Rezervă pentru racleta clasică de 250mm

+5 +9

 7771	 43x27x250
 0,06	 20
	 100°C 212°F
	 PP, Cauciuc poros

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele doua lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7751 și 7761. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Accesorii



Rezervă pentru racleta clasică de 400mm

+5

+9



7772



0,10



20



100°C
212°F



43 x 27 x 400



PP,
Cauciuc poros

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele două lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7752 și 7762. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Rezervă pentru racleta clasică de 500mm

+5

+9



7773



0,12



20



100°C
212°F



43 x 27 x 500



PP,
Cauciuc poros

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele două lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7753 și 7763. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Rezervă pentru racleta clasică de 600mm

+5

+9



7774



0,15



20



100°C
212°F



43 x 27 x 600



PP,
Cauciuc poros

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele două lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7754 și 7764. Cauciucul nu este aprobat de FDA.



Rezervă pentru racleta clasică de 700mm

+5

+9



7775



0,17



20



100°C
212°F



43 x 27 x 700



PP,
Cauciuc poros

Curățarea frecventă previne colectarea de bacterii între cele două lamele. Când acestea se uzează, pot fi înlocuite cu alte rezerve. Rezervele se potrivesc cu racletele 7755 și 7765. Cauciucul nu este aprobat de FDA.

Procesul continuu de cercetare al Companiei Vikan orientat spre calitate maximă

În cadrul companiei, un interes deosebit se acordă calității produselor și perfecționării continue a acestora, pentru o mai bună satisfacere a cerințelor clienților. În 1992, Vikan a obținut certificarea ISO 9001 și de atunci a realizat progrese continue în ceea ce privește calitatea produselor, activitatea de producție în sine și documentația necesară.

Ce înseamnă calitatea?

Pentru specialiștii Vikan, calitatea nu este determinată numai de aspectul exterior și proprietățile produsului. Standardele la care sunt fabricate produsele sunt impuse, pe de o parte, de clienții noștri, iar pe de altă parte de filozofia internă a companiei. Aceasta este de fapt condiția esențială pentru a deveni furnizorul de încredere care aveți nevoie.

Mai mult, anticipăm nevoile clienților în materie de curățenie și suntem primii care dezvoltăm produse noi, de care clienții noștri, uneori, nici nu realizează că au nevoie.

Ca urmare, produsele Vikan sunt gândite astfel încât să rezolve o bună parte din problemele de igienă cu care clienții se confruntă deja și sunt testate corespunzător înainte de a fi lansate.

Pentru a vă asigura că produsele Vikan satisfac într-adevăr absolut orice cerință, în laboratorul de specialitate din Skive, Danemarca, specialiștii noștri pot efectua următoarele tipuri de teste:

- Test de autoclavare
- Test de durabilitate constând în:
 - testarea rezistenței suportului;
 - testarea rezistenței fiecărui filament în parte;
 - testarea rezistenței tuturor filamentelor din perie;
- Folosirea inadecvată de către utilizator și rezultatul acțiunii acesteia.
- Test chimic

Cum menținem de fapt calitatea ridicată a produselor?

Pentru a respecta nivelul de calitate impus, am introdus 3 reguli:

1. Controlul permanent al materiei prime;
2. Instrucțiuni de fabricație;
3. Instrucțiuni de ambalare.

Controlul materiei prime constă într-un control vizual, de verificare a culorii, structurii și aspectului suprafeței. Suplimentar, materia primă este testată din punct de vedere al omogenității și a dimensiunii (să fie conform standardelor solicitate). Înainte și în timpul procesului de producție, este testată modalitatea de fixare a filamentelor în suport. În prezent este respectată norma care specifică pentru fixare o forță de 60 Newton / mănunchi. Produsele care nu respectă acest standard sunt eliminate din producție.



Instrucțiunile de ambalare cuprind absolut toate detaliile de împachetare a produselor, astfel încât, marfa să le fie livrată clienților în cele mai sigure condiții.

Rezistența chimică a ustensilelor

Toate produsele care fac parte din "Sistemul de Igienă Vikan" sunt fabricate din materii prime aprobate de legislația europeană în vigoare și de FDA. În momentul alegerii produsului, este foarte important să se ia în calcul rezistența materialelor plastice din compoziție la acțiunea agenților chimici. Lista cu rezistența materialelor plastice la acțiunea soluțiilor de curățat poate fi transferată de pe site-ul www.vikan.com.

Reguli de curățare a ustensilelor după folosire

1. Îndepărtați mai întâi murdăria grosieră împreună cu toate particulele străine de pe ustensile. În cazul racletelor cu casetă de rezervă, recomandăm dezamblarea acestora și curățarea individuală a fiecărui element. Pentru această acțiune, folosiți o perie Vikan cu fire tari.
2. Spălați peria sau racleta folosită cu un detergent adecvat, având PH-ul 9 sau mai mare. Pentru această acțiune, folosiți o perie Vikan cu filamente tari. Soluția chimică și acțiunea mecanică a periei vor îndepărta toate reziduurile, grăsimile sau eventualele urme de murdărie. Produsele Vikan tolerează detergentii alcalini (PH>7).
3. Clătiți cu apă curată.
4. Dacă în timp, peria prezintă depuneri de calcar, se vor îndepărta cu un detergent cu PH 5 sau chiar mai mic. Și în acest caz puteți folosi o perie Vikan cu fire tari. Toate produsele Vikan tolerează detergentii acizi cu un PH mai mic de 7.
5. Clătiți foarte bine produsul cu apă curată.
6. Dacă este necesar, produsele pot fi dezinfectate după spălare cu o soluție care are aceste proprietăți deoarece materialul o tolerează.
7. Cățiți foarte bine cu apă curată pentru a înlătura toate resturile de dezinfectant.
8. Atenție ! Dacă este neapărat nevoie, produsele Vikan pot fi sterilizate prin autoclavare (sterilizare cu abur) la temperaturi de peste 121°C. Foarte puține produse nu tolerează autoclavarea. De aceea vă sfătuim să verificați temperatura de sterilizare la fiecare produs din catalogul VHS, în parte.
9. Peria sau racleta odată curățate, se atârnă într-un suport de perete Vikan.



Sistematizarea produselor cu ajutorul suportului de perete este mai igienică și prelungeste durata lor de viață.



Peria a fost folosită până când filamentele s-au răsfirat și nu mai revin la forma inițială - peria trebuie înlocuită.



Filamentele s-au lipit unele de altele datorită folosirii îndelungate - peria trebuie înlocuită.



Cauciucul este uzat - se rupe, are găuri și este mai moale. Racleta trebuie înlocuită.

Modul de curățare a ustensilelor

Produsele Vikan răspund absolut tuturor cerințelor în materie de curățenie manuală din industria alimentară, industria farmaceutică și HoReCa. De aceea, ele trebuie să îndeplinească următoarele criterii:

- Să reziste la autoclavare, 121°C.
- Să reziste la toate soluțiile chimice folosite.
- Să fie fabricate din materiale care nu favorizează dezvoltarea micro-organismelor.
- Să fie ușor de curățat.
- Să se usuce repede.
- Să reziste bine la uzură.
- Să fie ergonomice.
- Să poate fi înlocuite fără a genera costuri mari.

Alegerea corectă a materialelor

Nu toate materialele folosite la fabricarea perii/racletelor sunt agreate în industria alimentară. Lemnul și părul de animale nu se folosesc întrucât nu rezistă la dezinfecție. Micro-organismele se pot "ascunde" în porii acestor materiale și, odată cu mutarea periei/racletei dintr-un loc în altul, este favorizată contaminarea încrucișată.

Chiar dacă peria sau racleta este fabricată din material plastic, nu se poate garanta calitatea. Prin cântărirea periei de exemplu ne putem da seama dacă la fabricarea acesteia s-a folosit material plastic cu bule de aer. În acest caz peria este practic imposibil de curățat după utilizare. O simplă zgârietură pe suport duce la apariția orificiilor în care se dezvoltă micro-organismele.

Filamentele trebuie fixate cu fermitate în suport și trebuie să revină la forma inițială după folosire. În acest scop, poliesterul este cea mai bună alegere. Ustensilele destinate curățeniei sunt expuse adesea la temperaturi mari și la soluții chimice, de aceea ele trebuie să tolereze acțiunea acestor factori.

În momentul achiziționării produselor Vikan toate aceste riscuri sunt eliminate.

Care este momentul înlocuirii unei ustensile?

- Dacă filamentele sunt îndoite și rețin particulele de murdărie.
- În momentul în care filamentele se mudăresc și nu se mai deosebește culoarea periei de culoarea murdăriei.
- În momentul în care suportul periei este deteriorat.
- În momentul în care bara/mânerul s-a îndoit/rupt.
- În momentul în care filamentele s-au uzat și există riscul să se rupă la o nouă utilizare.
- Dacă legislația / normele interne specifică o durată maximă de utilizare pentru produsele destinate curățeniei.