

Facilité de rangement
L'œillet de fixation Vikan en forme de goutte facilite le rangement du manche

Longueurs supplémentaires
Avec deux nouvelles longueurs, 650 et 1 000 mm, vous trouverez forcément un Manche Ultra-Hygiénique adapté à vos besoins en matière de nettoyage et de manipulation de denrées alimentaires

Code couleur
Les manches sont disponibles avec un code couleur complet, en application des principes HACCP



Meilleure prise en main
Les rides verticales ergonomiques, déjà présentes sur notre gamme aluminium, assurent une meilleure prise en main, même avec des mains mouillées ou grasses

Finition mate
Avec sa finition mate facile à nettoyer, ce manche est confortable à prendre en main et offre une meilleure préhension

Plus hygiénique
Ce manche facile à nettoyer est constitué de polypropylène moulé d'une seule pièce et apte au contact alimentaire, le tout sans fente ni aspérité, offrant une meilleure hygiène et réduisant le risque de contamination croisée

Fabriqué
à partir de matières premières aptes au contact alimentaire selon les normes Européennes et de la FDA



Pour toutes les mains
La réduction du diamètre du manche, de 34 à 32 mm, le rend plus confortable pour une plus grande variété de tailles de main

Matériau de haute qualité
Polypropylène apte au contact alimentaire, moulé d'une pièce

Excellente ergonomie
Léger et robuste, ce manche offre une excellente ergonomie et une meilleure expérience utilisateur

Made in Denmark

Conçu et fabriqué au Danemark
Tous nos Manches Ultra-Hygiéniques sont produits dans nos installations de production certifiées au Danemark, afin de proposer un produit de qualité à longue durée de vie.

Compatibilité
Le pas de vis garantit la compatibilité et l'interopérabilité avec tous les balais, racloirs, balais-brosses, mélangeurs, grattoirs-poussoirs, et autres outils Vikan.

La Conception Hygiénique Ultime

Nos Manches Ultra-Hygiéniques s'inscrivent dans notre ambition de créer les outils et ustensiles de nettoyage les plus sûrs et les plus hygiéniques possibles pour l'industrie agroalimentaire.

Les entreprises agroalimentaires sont tenues de maintenir en permanence de très hauts niveaux de propreté et d'organisation sur leurs sites de production, même pendant les périodes de surcroît d'activité. De nombreuses entreprises ont besoin de lutter contre les allergènes, les corps étrangers, la contamination microbienne et les déchets, et d'éliminer le risque de contamination croisée.

Nos produits de nettoyage et de manipulation de denrées alimentaires vous aident à améliorer vos performances de production, à renforcer votre niveau d'hygiène et à éliminer les problèmes de contamination croisée.

Avantages offerts par ces produits :

- Baisse du risque d'incidents de contamination croisée
- Conformité aux exigences des audits
- Baisse du risque de rejet et de rappel produit
- Conformité aux réglementations EU et FDA en matière de contact alimentaire



Une meilleure prise en main sur un manche plus léger

Légers, faciles à prendre en main et à nettoyer, nos Manches Ultra-Hygiéniques aideront votre personnel de nettoyage et de production à améliorer le niveau d'hygiène et à éliminer les problèmes de contamination microbienne et de contamination croisée.

Des matériaux de qualité employés dans la fabrication jusqu'à la forme ergonomique, notre famille de cinq Manches Ultra-Hygiéniques a été développée de façon à fournir une expérience utilisateur exceptionnelle. Légers et robustes, ces manches sont faciles à utiliser pendant de longues périodes et possèdent un certain nombre de caractéristiques permettant d'améliorer la prise en main et la facilité d'utilisation. Leur conception moulée d'une seule pièce, sans assemblages ni aspérités, les rend très faciles à nettoyer et permet de réduire le risque de contamination croisée entre les différentes tâches.

- Une expérience de travail confortable grâce à une conception ergonomique et au polypropylène léger
- Une meilleure prise en main grâce à des rides verticales et une finition mate pour faciliter le nettoyage
- Une hygiène renforcée grâce au moulage en une seule pièce
- Une meilleure ergonomie pour correspondre à une grande variété de tâches
- Un code couleur en application des principes HACCP



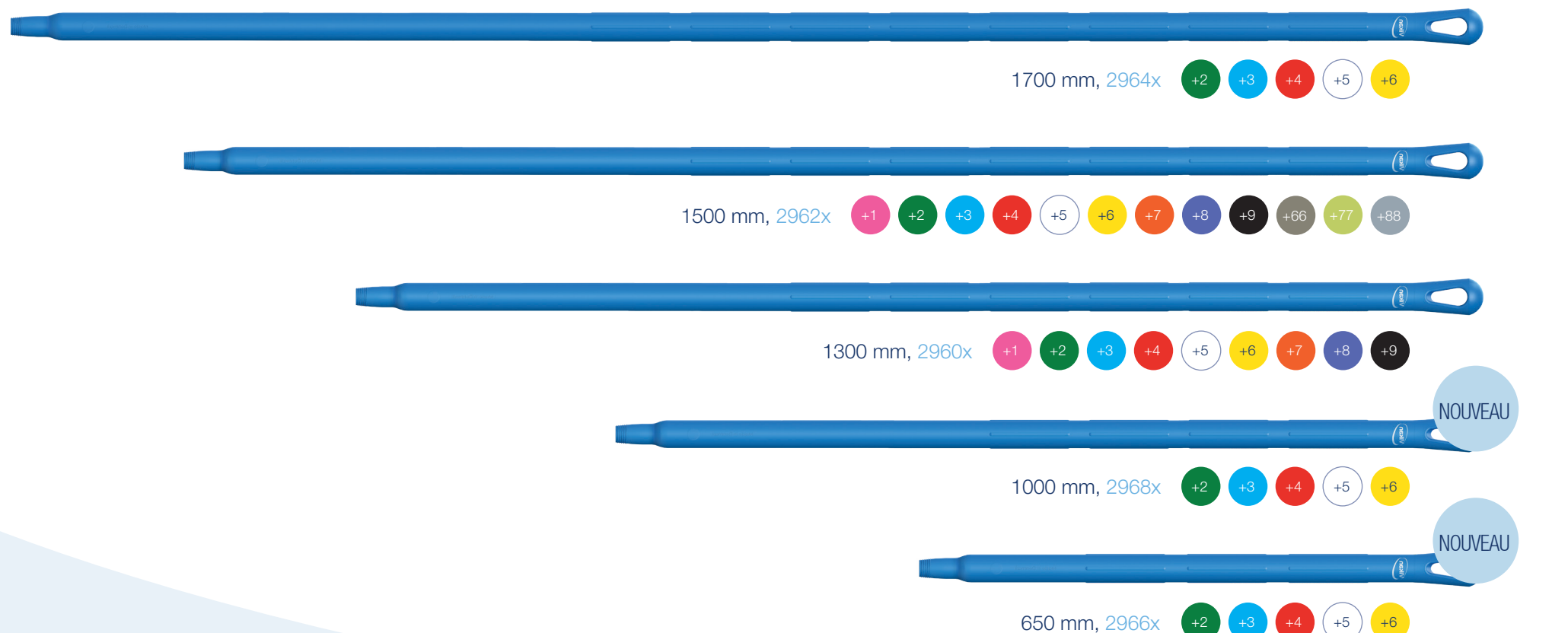
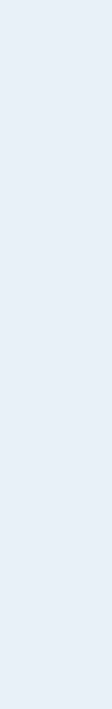
Un manche à tout faire

Avec cinq longueurs possibles, chaque tâche a son propre Manche Ultra-Hygiénique.

Des surfaces de préparation aux sols, tous les sites de production agroalimentaire présentent une grande variété de défis en matière de nettoyage et de manipulation des denrées alimentaires. C'est pourquoi nous étoffons notre gamme de Manches Ultra-Hygiéniques avec de nouvelles longueurs : 650 mm et 1 000 mm, pour une utilisation dans les espaces courts ou étroits, avec des ustensiles de manipulation comme les mélangeurs et les raclettes à cuves. Et grâce à de nouvelles caractéristiques permettant d'améliorer la prise en main, le confort et la facilité d'utilisation, nous avons encore perfectionné le meilleur manche du marché.

Grâce au pas de vis compatible Vikan, vous pouvez utiliser votre Manche Ultra-Hygiénique avec n'importe quel balai, racloir, raclette ou grattoir-poussoir Vikan, pour une infinité de combinaisons possibles afin de répondre à tous vos besoins en matière de nettoyage et de manipulation de denrées alimentaires.

- Longueurs : 650 mm, 1 000 mm, 1 300 mm, 1 500 mm, 1 700 mm
- Diamètre : Ø 32 mm
- Pas de vis : filetage compatible avec tous les produits à visser Vikan



Nous contacter

Si vous avez besoin d'un complément d'information sur nos Manches Ultra-Hygiéniques, contactez votre représentant commercial ou le service clients Vikan.

www.vikan.com vikan@vikan.fr +33 (0) 1 46 94 68 80



Prenez les choses bien en main

Avec une meilleure ergonomie et deux nouvelles longueurs, le manche Vikan fait encore mieux.

