



**Vikan® Kit für Fleischereien,
Bäckereien und Küchen**
dagema Art.Nr. 1210001

Mit Vikan® verbessern Sie Ihre
Hygiene und Ihre Wirtschaftlichkeit,
deshalb starten Sie jetzt! Testen Sie uns!



Wo immer hygienische Reinigung erforderlich ist:
Die hochwertigen und effektiven Vikan-Reinigungsgeräte sind die maßgeschneiderte Antwort auf alle Herausforderungen in Fleischereien, Bäckereien und Küchen.

dagema Art.Nr. 1210001

Alle Produkte sind gemäß HACCP und der Lebensmittelhygieneverordnung



1 x Waschbürste, L, Hart. An dem einen Ende der Bürste sind noch härtere Filamente, die es ermöglichen, den hartnäckigen Schmutz zu lösen.



1 x Wandhalterung, 5 Produkte, 420 mm. Voll durchgefärbt, hygienisch im Gebrauch und leicht zu reinigen.



1 x Hart Handbürste mit kurzem Stiel Gut geeignet in der Lebensmittelindustrie für die Reinigung von z.B. Tischober- und -unterkanten.



1 x 50 cm klassischer Wasserschieber mit Doppelblatt. Gut geeignet zur Entfernung von Wasser von Fugenböden.



1 x High-Low-Bürste/Winkelschrubber, 265 mm. Ermöglicht effektive Reinigen von Sockelleisten sowie Bereichen unter Maschinen. Durch das Winkelgewinde kann der Stiel parallel zum Boden bewegt werden. Auch Abflüsse und Rinnen lassen sich damit optimal säubern.



1 x 40 cm Besen mit zwei Funktionen. Die harten Filamente vorne lösen hartnäckige Partikel, während die weichen Filamente hinten zum Kehren dienen.

3 x Aluminiumstiel 1,50 m. Gerundete Spitze, kann aufgehängt werden.



Vikan_KIT_99004



Besuchen Sie uns auf vikan.com

