

Kit de démarrage Vikan® en cuisine et restauration

7 outils de nettoyage dans un seul kit.
Kit N° 99063



Là où un nettoyage hygiénique est essentiel : Vikan vous propose des outils de nettoyage professionnels vous assurant efficacité, ergonomie et longévité.

Kit N° 99063 Tous les articles Vikan sont fabriqués au Danemark et agréés pour le contact alimentaire.



1 x Brosse ronde soleil, Ø110 mm, Fibres Dures. **3885x** : Brosse ronde soleil très utile en plonge et permettant de frotter efficacement les plans de travail.



1 x Raclette de table monolame Ultra hygiénique avec Mini Manche, 245 mm. **7125x** : Raclette Monolame Ultrahygiénique moulée en une seule pièce.



1 x Balai, 410 mm, Fibres Dures/Souples. **3174x** : Balai fibres dures/souples permettant de nettoyer toutes les saletés quelque soit le type de sol. Les fibres dures décollent les particules et les fibres souples effectuent le balayage.



1 x Raclette Mousse, pivotante, 500 mm. **7763x** : Idéale pour éliminer l'eau et les résidus alimentaires de tous les types de sol, cette raclette à lame double alvéolée est compatible avec tous les manches Vikan.



1 x Balai-brosse Hi-Lo, universel, 265 mm, Fibres Médium. **7047x** : Idéale pour le nettoyage des plinthes et des surfaces verticales.



1 x Support Mural Hygiénique Hi-Flex, 420 mm. **1011x** : Un support mural modulable pour plus de flexibilité dans l'accroche de vos outils de nettoyage partout sur votre site.



3 x Manche Ultra Hygiénique, 1500 mm. **2962x** : La conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations.

Rendez-vous sur vikan.com

Vikan A/S

Ræevevej 1
7800 Skive
Denmark

Tel.: +45 96 14 26 00
vikan@vikan.com

Tel. France : 01 46 94 68 80
vikan@vikan.fr