

Art. No. VHSOAT-HUDK-00907

ZalaClean Kft.  
8900 Zalaegerszeg  
Sashegyi út 8.  
Tel : 92/596-052  
e-mail: zalaclean@zalaclean.hu

| Vikan A/S | Rørvvej 1 | DK - 7800 Skive | Tlf. +45 9614 2600 |  
| Fax +45 9614 2655 | Email - vikan@vikan.com www.vikan.com |



## Vikan hygiene system®



### Tartalom

	Oldal
A baktériumok nem ismernek határokat.....	4-5
Berendezés/asztalok .....	6-16
Padlózat .....	17-24
Fal .....	25
Fogantyúk .....	26-28
Eszközök .....	29-34
Tartozékok .....	35-40
A Vikan összpontosítása a minőségre .....	41
Az eszközök kémiai ellenállása .....	41
Eljárás higiéniai eszközök tisztítására Technológiai utasítás higiéniai eszközök tisztítására .....	41
Higiéniai eszközök és kezelésük .....	42

*A termékek az alkalmazásoknak megfelelően rendszerezettek és a termékcsoportok cikkszám szerint rendelhetők.*

*A katalógus végén cikkszám lista található.*



## Magyarázat a piktogramokhoz

**Cikkszám**  
A cikkszámot követnie kell a szín-kódnak, pl. 29154 Kefe, piros

**Lágy**  
Sörtétípus

**Közepes**  
Sörtétípus

**Rugalmatlan**  
Sörtétípus

**Sörte hosszúság**  
A méreteket mm-ben tüntettük fel. A méret a látható szál hosszúsága

**Kefe hosszúság**  
Mérlet mm-ben feltüntetve. A méret kifejezi a sörtével ellátott szakasz hosszúságát

**Diametru bará / máner**  
Dimenziunile sunt exprimate în milimetri (mm)

**Mérlet**  
Minden méreteket mm-ben tüntettük fel. A méreteket magasság x szélesség x hosszúság vagy átmérő (Ø) x hosszúság sorrendben tüntettük fel

**Súly**  
A súlyt kg-ban tüntettük fel. A termék nettó súlyát 2 tizedes pontossággal tüntettük fel

**Kartononkénti darabszám**  
Gyűjtőcsomagolásba csomagolt termékek száma

**Hőmérséklet**  
A feltüntetett hőmérsékletek azok a hőmérsékletek, amelyeket a tisztításhoz alkalmazott termékek elviselnek. A hőmérsékleteket feltüntetjük Celsius (C) és Fahrenheit (F) fokban

**Anyag**  
Minden anyagot jóváhagyott az FDA, kivéve, ha másként nyilvánítják ki.  
A következő rövidítéseket használjuk:  
STS – Rozsdamentes acél  
ALU – Alumínium  
RF – Merevített/megerősített  
PP – Polipropilén  
PBT – Poliszter

## Szín-kódok

- +1** Ha a megrendelt termék színgénye metal detecabié, a cikkszámot követő számrjelzés a 1
- +2** Ha a megrendelt termék színgénye zöld, a cikkszámot követő számrjelzés a 2
- +3** Ha a megrendelt termék színgénye kék, a cikkszámot követő számrjelzés a 3
- +4** Ha a megrendelt termék színgénye piros, a cikkszámot követő számrjelzés a 4
- +5** Ha a megrendelt termék színgénye fehér, a cikkszámot követő számrjelzés az 5
- +6** Ha a megrendelt termék színgénye sárga, a cikkszámot követő számrjelzés a 6
- +9** Ha a megrendelt termék színgénye fekete, a cikkszámot követő számrjelzés a 9

## Optimális élelmiszer-biztonság a Vikan hygiene system®

Az ügyfelek és a hatóságok állandóan növekvő elvárásokat támasztanak az élelmiszeripari vállalatokkal szemben, hogy fejlesszék és dokumentálják az élelmiszerbiztonsági rendszereiket. Ez minden bizonnyal a higiéniára is vonatkozik.

A higiéniá erősen függ a tisztítástól, amelynek azonban nemcsak hatékonynak kell lennie, de biztosítania kell, hogy a baktériumok egyik üzemszéből ne kerüljenek át egy másik üzemszébe, ahol mirőségmentést okozhatnak pld. a késztermékben (keresztferőzés veszélye). E követelmény az egyike azoknak az indokoknak, amelyek alapján kifejlesztettük a Vikan hygiene system®.

Ez az egyedüli program a szakszerű higiéniái tisztítás területén, ahol a hatékonyságot, ergonómiát, kivitelezést és biztonságot egyszerre integráltuk egyazon terméken belül. Fejlesztési osztályunk sokszoros erőfeszítést fektetett be ebbe a feladatba.

Minden termék a Vikan hygiene system® megrendelhető öt szímben. Némelyek még hatban is. Ez azt jelenti, hogy a Vikan szín-kód rendszerrel lehet használni a higiéniá vállalatlan belül javítására. A vállalat maximum hat szín-zónára osztásával elkerülhető az eszközök egyik részlezből egy másikba vitele és ezzel elkerülhető a baktériumok átkerülése egyik üzemszéből a másikba.

A Vikan hygiene system® szemmel látható bizonyítékkal szolgál az alkalmazottak, ügyfelek és hatóságok felé a higiéniá vizuális minőségellenőrzése tekintetében. Így a higiéniá nem csak mérhető, hanem szabad szemmel látható is.

Továbbá, vannak tisztítóeszközök minden elképzelhető célra. A Vikan hygiene system® program az egyedüli teljes hatáskörű program, ami minden kézi tisztítási követelménynek megfelel. Mi ezt Vikan Szakképzett Tisztítási Megoldások néven nevezzük, mert gondos figyelmet fordítottunk minden egyes részletre a teljes folyamat során a kifejlesztéstől a felhasználásig.

Válasszon tisztítóeszközöket a Vikan-tól, biztosítjuk Önnek a jó minőségű, hosszú élettartamú és ez által leggazdaságosabb megoldást. Minden terméket az U.S. Élelmiszer és Gyógyszer Közigazgatási Hivatal (FDA) szigorú minőségi követelményeinek megfelelő alapanyagokból gyártunk.

A Vikan rendelkezik ISO 9001 minőségbiztosítási tanú és ISO 14001 környezetvédelmi tanúsítvánnyal.

Olvasson többet a Vikan hygiene system®-ról honlapunkon, ahol azt is láthatja, hogyan vezessen be teljes színkód-rendszert a vállalatánál vagy üzemszében.

Tisztelettel  
Hans R. Holst,  
Ügyvezető Igazgató  
Vikan A/S

DS/EN ISO 9001  
Vikan rendelkezik minőségbiztosítási tanúsítvánnyal, mely biztosítja, hogy a Vikan termékek mindig megfelelnek a követelményeknek.

DS/EN ISO 14001  
Vikan rendelkezik környezetvédelmi tanúsítvánnyal, amely garantálja az ügyfelek felé, hogy a Vikan termékek környezetbarát módszerrel készültek.



## Index

	<i>Oldal</i>	<i>Oldal</i>	<i>Oldal</i>	
054025	Gumbatés ataktörőfeimő, 400mm... 17	3885	Kemény kézi sűrőkefe..... 7	
054030	Tartalek gumibatés törőcé, 400mm... 35	3887	Közepes kézi sűrőkefe..... 7	
054035	Tartalek gumibatés törőcé, 500mm... 35	3889	Merevszálú kézi sűrőkefe..... 7	
055025	Gumbatés ataktörőfeimő, 500mm... 17	3892	Merevszálú ferdésikü sűrőkefe..... 7	
055030	Tartalek gumibatés törőcé, 500mm... 35	3893	Gyantázott merevszálú sűrőkefe... 7	
055035	Tartalek gumibatés törőcé, 500mm... 35	4040	Grillsütő-kefe..... 7	
056025	Gumbatés ataktörőfeimő, 600mm... 17	4050	Kézi káparókés..... 8	
056030	Tartalek gumibatés törőcé, 600mm... 35	4055	Kézi káparókés..... 8	
057025	Gumbatés ataktörőfeimő, 700mm... 17	4060	Kézi káparókés..... 8 + 19	
057035	Tartalek gumibatés törőcé, 700mm... 35	4061	Kézi káparókés..... 8 + 19	
0600	Falíkar..... 36	4167	Kézi kefe, lágy..... 8	
0605	Falíkar..... 36	4169	Kézi kefe, lágy..... 8	
0610	Falíkar..... 36	4180	Gyantázott merevszálú nyeles sűrőkefe... 8	
0615	Falíkar..... 36	4183	Nyeles sűrőkefe, közepes..... 9	
0620	Falíkar..... 36	4184	Kutter tisztító kefe..... 9	
0691	Kis kampós horog..... 36	4185	Nyeles sűrőkefe, erős..... 9	
0692	Nagy szortolóbilincs..... 3/	4187	Kézi kefe, közepes..... 9	
0694	Vég fedősapka..... 37	4188	Gyantázott merevszálú nyeleskefe... 9	
0696	Extra nagy szortolóbilincs..... 37	4189	Merevszálú kézi kefe..... 9	
0698	Extra nagy szortolóbilincs..... 3/	4193	Kézi kefe, lágy..... 9	
0700	Csap/zselelő csatlakozó..... 37	4195	Keskeny kézi kefe..... 10	
0701	Tomlő csatlakozó..... 38	4237	Mosogató kefe..... 10	
0703	Automatikus vízáró csatlakozó... 38	4287	Mosogató kefe..... 10	
0705	Külső / belső menetes csatlakozó... 38	4511	Gyantázott merevszálú kézi seprő... 10	
U/06	Automatikus vízáró csatlakozó... 38	4557	Gyantázott kézi seprő, lágy..... 10	
0708	Tomlő csatlakozó..... 38	4558	Gyantázott kézi seprő, lágy..... 10	
0711	Dinga szórópisztoly..... 38	4559	Gyantázott merevszálú kézi seprő... 10	
U/12	Gyors csatlakozó 1/2..... 38	4582	Liszt kefe..... 11	
0715	Gyors csatlakozó 3/4..... 39	4886	Kézi kefe, lágy..... 11 + 19	
0716	Tomlő csatlakozó 3/4..... 39	4588	Kézi kefe, közepes..... 11 + 19	
0717	Adapter szerelvény..... 39	4767	Kézi vízlehúzó, gumibatés..... 11	
2910	Asztal & padlózat káparókés... 6 + 17	4769	Kézi vízlehúzó, egybeépített gumillel... 11	
2912	Rugalmas nyílon káparókés... 6 + 17	5051	Toalet kefe..... 39	
2914	Seprő, szőben vágóll..... 17	5345	Flexibilis hosszabbító nyél..... 11	
2915	Udvarseprő, 300 mm..... 18	5350	Flexibilis nyél, STS..... 11	
2920	Udvarseprő, 470 mm..... 18	5352	Flexibilis nyél, Nylon..... 12	
2922	Gyantázott hajtszálló padlózat-seprő... 18	5354	Csőtisztító fej flexibilis nyélhez... 12	
2925	Teleszkópos nyél..... 26	5356	Csőtisztító flexibilis nyélhez... 12	
2932	Hosszabbító nyél..... 26	5357	Kefekészlet jégfagyállt-géphez... 12	
2934	Mini nyél..... 6 + 26	5358	Kefekészlet jégfagyállt-géphez... 12	
2935	Ergonomikus alu. nyél, 1300 mm... 26	5360	DSzennyvízelvezelő-cső tisztító kefe... 12	
2936	Üvegszál nyél, 1300 mm..... 26	5370	Csőtisztító kefe, közepes..... 12	
2937	Ergonomikus alu. nyél, 1500 mm... 26	5371	Külső cső tisztító kefe, lágy..... 13	
2938	Üvegszál nyél, 1500 mm..... 26	5374	Külső cső tisztító kefe, közepes... 13	
2939	Rozsdamentes acél nyél, 1500 mm... 27	5375	Cső tisztító kefe, közepes..... 13	
2972	Üvegszál nyél, 1700 mm..... 27	5376	Cső tisztító kefe, közepes..... 13	
2973	Teleszkópos nyél vízre csatlakozható 27	5379	Cső tisztító kefe, közepes..... 13	
2973Q	Teleszkópos nyél vízre csatlakozható 27	538050	Csőszennyvízelvezelő-cső tisztító kefe 13 + 19	
2975	Teleszkópos nyél..... 27	538053	Csőszennyvízelvezelő-cső tisztító kefe 14 + 20	
2977	Teleszkópos üvegszál nyél..... 27	538077	Csőszennyvízelvezelő-cső tisztító kefe 14 + 20	
2981	Alumínium nyél, 650 mm..... 27	538090	Csőszennyvízelvezelő-cső tisztító kefe 14 + 20	
2983	Rozsdamentes acél nyél, 1000 mm... 28	538103	Csőszennyvízelvezelő-cső tisztító kefe 14 + 20	
2991	Teleszkópos nyél alu vízre csatlakozható 28	5384	Csőtisztító kefe, lágy..... 14	
2991Q	Teleszkópos nyél alu vízre csatlakozható 28	5385	Csőtisztító kefe, kemény..... 14	
3087	Lemőssőkefe, médium..... 6	5395	Termosz tisztító kefe..... 14	
3088	Lemőssőkefe, lágy..... 6	555030	Sütkipán ecset, 30 mm..... 29	
3089	Lemőssőkefe, médium..... 6	555050	Sütkipán ecset, 50 mm..... 29	
3104	Keskeny seprő, lágy..... 18	555070	Sütkipán ecset, 70 mm..... 29	
3174	Lágy / merevszálú padlózat seprő... 18	5500	Nylon-Pad tartó Vikan nyélhez 15 + 20 + 25	
3178	Lágy padlózat seprő, 400 mm..... 18	5510	Kézi Nylon-Pad tartó..... 15	
3179	Lágy padlózat seprő, 400 mm..... 18	5523	Nylon-Pad, kemény..... 39	
3194	Lágy / merevszálú padlózat seprő... 19	5524	Nylon-Pad, közepes..... 39	
3199	Lágy padlózat seprő, 600 mm..... 18	5525	Nylon-Pad, lágy..... 39	
3587	Közepes kézi sűrőkefe..... 6	5600	Lapát - Rövid nyélű, nagy lapát... 29	
3883	Közepes kézi sűrőkefe..... 7	5601	Lapát - Hosszú nyélű, nagy lapát... 29	
		5603	Lapát - Rövid nyélű, nagy perforált lapát... 29	
			5604	Lapát - Hosszú nyélű, nagy perforált lapát... 29
			5610	Lapát - Rövid nyélű, kis lapát..... 30
			5611	Lapát - Hosszú nyélű, kis lapát..... 30
			5620	Lapát - D markolat, nagy mély lapát... 30
			5621	Lapát - D markolat, kis mély lapát... 30
			5622	Lapát - D markolat, standard lapát... 30
			5623	Lapát - D markolat, nagy mély lapát... 30
			5624	Lapát - D markolat, kis mély lapát... 30
			5625	Lapát - D markolat, standard lapát... 30
			5626	Lapát - T markolat, nagy mély lapát... 31
			5627	Lapát - T markolat, kis mély lapát... 31
			5628	Lapát - T markolat, standard lapát... 31
			5629	Lapát - T markolat, széles mély lapát... 31
			5630	Lapát - T markolat, kis mély lapát... 31
			5631	Lapát - T markolat, standard lapát... 31
			5660	Személtapát..... 20 + 32
			5670	Nagy kézilapát magas peremmel... 32
			5672	Kézi lapát, nagy..... 32
			5673	Kézi lapát, kics..... 32
			5675	Közepes kézi lapát magas peremmel... 32
			5677	Kis kézi mérdánál..... 32
			5680	2 literes fangli..... 32
			5685	Vödör fedél..... 33
			5686	Vödör 12 Literes..... 33
			5687	Vödör fedél..... 33
			5690	Higiéniá vili..... 33
			5691	Higiéniá gereblye..... 33
			8440	Körömkefe..... 15 + 40
			7007	Keverő kanál..... 33
			7009	Keverő kanál..... 33
			7010	Keverő kanál..... 34
			7011	Keverő lapát..... 34
			7012	Keverő kanál perforált..... 34
			7013	Keverő lapát..... 34
			7033	Húsdaráló tisztító kefe/fej..... 15
			7035	Tartály tisztító kefe..... 15 + 20
			7036	Tartály tisztító kefe, kemény... 15 + 20
			7041	Padló és fal tisztító kefe, kemény... 21 + 25
			7043	Padló és fal tisztító kefe, közepes... 21 + 25
			7044	Padló és fal tisztító kefe, kemény... 21 + 25
			7045	Gyantázott padló seprő, lágy..... 21
			7046	Gyantázott padlószűrő kefe, kemény... 21
			7047	High-Low kefe..... 21
			7056	Kézi nyeleskefe vízátfolyással... 16
			7056G	Kézi nyeleskefe vízátfolyással... 16
			7060	Padlószűrő kefe, 300 mm..... 22
			7061	Falpadlószűrő kefe, 300 mm... 22 + 25
			7062	Padlószűrő kefe, 470 mm..... 22
			7063	Falpadlószűrő kefe, 470 mm... 22 + 25
			7068	Lágy padló seprő, 300 mm..... 22
			7067	Forgatható, ferdé sörteű kefe... 16 + 25
			7068	Padló seprő, közepes, 300 mm..... 22
			7070	Egy daraból álló vízlehúzó gumillel... 22
			7072	Egy daraból álló vízlehúzó gumillel... 23
			7073	Egy daraból álló vízlehúzó gumillel... 23
			7074	Neoprene vízlehúzó, cserélhető... 23
			7075	Cserre Neoprene... 23
			7076	Egy daraból álló vízlehúzó gumillel... 23
			7077	Egy daraból álló vízlehúzó gumillel... 23
			7080	Gumibatés vízlehúzó, 400 mm... 24
			7082	Gumibatés vízlehúzó, 600 mm... 24
			7084	Gumibatés vízlehúzó, 800 mm... 24
			7086	Gumibatés vízlehúzó, 700 mm... 24
			9322	Szűrőfej köldökvá..... 39
			9332	Tomlő..... 39

**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. Ørstedsvvej 4  
6100 Haderslev  
Denmark  
Tel.: +45 7452 6363  
Fax: +45 7453 2220  
E-mail: nito@nito.dk  
www.nito.com

**Vikan UK Limited**  
Unit 23, Ash  
Kembrey Park, Swindon  
Wiltshire SN2 8UN  
UK  
Tel.: +44 1793 41 11 30  
Fax: +44 1793 41 11 60  
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

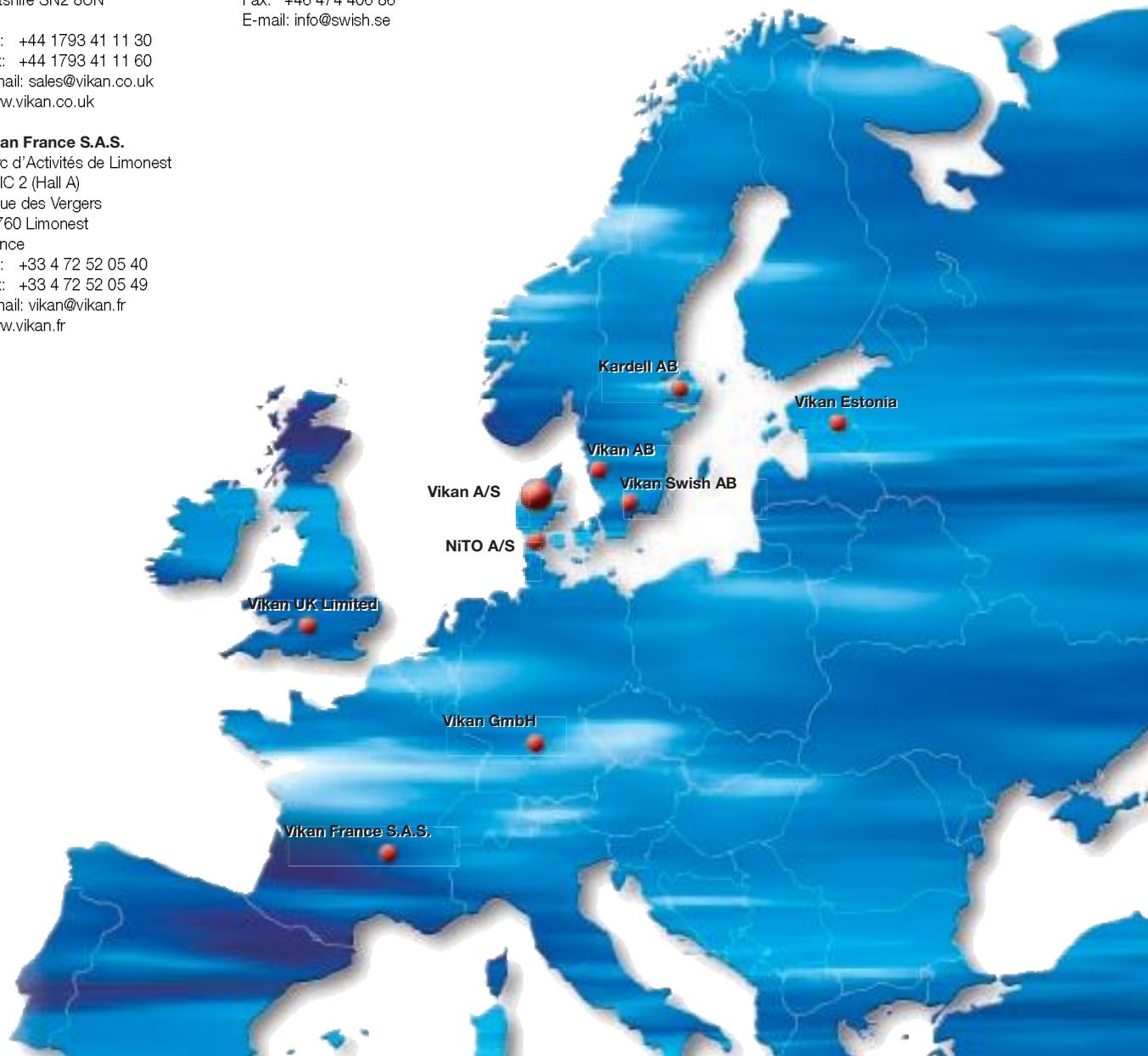
**Vikan GmbH**  
Hagenauer Strasse 55  
65203 Wiesbaden  
Germany  
Tel.: +49 611-23869671  
Fax: +49 611-23869673  
E-mail: thenriksen@vikan.com  
www.vikan.de

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

**Vikan Swish AB**  
Box 4 - Rosdalavägen 13  
360 71 Norrhult  
Sweden  
Tel.: +46 474 529 90  
Fax: +46 474 406 86  
E-mail: info@swish.se

**Kardell AB**  
Trädgårdsvägen 3-7  
748 50 Tobo  
Sweden  
Tel.: +46 295 340 66  
Fax: +46 295 340 63  
E-mail: office@kardell.se  
www.kardell.se

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



# A baktériumok nem ismernek határokat

A legnagyobb kihívások egyike, amellyel az élelmiszeripari vállalatok szembenéznek az, hogy hogyan kerüljék el az élelmiszer minőségének baktérium által okozott romlását. Ha előfordul kereszt-fertőzés, amikor baktériumok szétterjednek a gyártásban egyik helyről egy másikra, fenn áll a veszélye annak, hogy a már elkészített élelmiszerek megfertőzése is lehet. Emiatt fontos, hogy legyen egy rendszer, amely biztosítani fogja a higiéniát és az élelmiszer-biztonságot.



## Használjon színeket a takarítás optimalizálásához

A Vikan kifejlesztett egy könnyű és egyszerű színkód rendszert, amely könnyebbé teszi az intézmény higiéniát. Minden eszköz rendelhető 5 színben, néhány 6 színben is. A színes takarítóeszközök használatával - különösen a meghatározott részlegekben vagy termelési egységekben - a felhasználók nagyon gyorsan felismerik hol szabad az adott eszközöket használni. Ezért sokkal könnyebb elkerülni azt, hogy az eszközök, az egyik színzónából a másikba átkerüljenek.

## Teljes mértékben szín-kódolt eszközök

A Vikan cég kifejlesztett egy világos és egyszerű színkód rendszert. Ez azt jelenti, hogy mind a szálak, mind az alap azonos színűek. Minden eszköz színe ily módon egyértelmű, minimalizálva a hibalehetőséget. Balesetek esetén, a nyomon követés lehetősége különösen könnyű. A HACCP rendszer úgy tekinti a tisztítást, mint kritikus ellenőrzési pontot, és tapasztalataink szerint a HACCP

rendszert lehet javítani a tisztítás optimális tervezésével. Amennyiben a vállalat már alkalmazza a HACCP rendszert, jó elgondolás az, ha kiegészítik azt szín-kódolt tisztító eszközökkel.

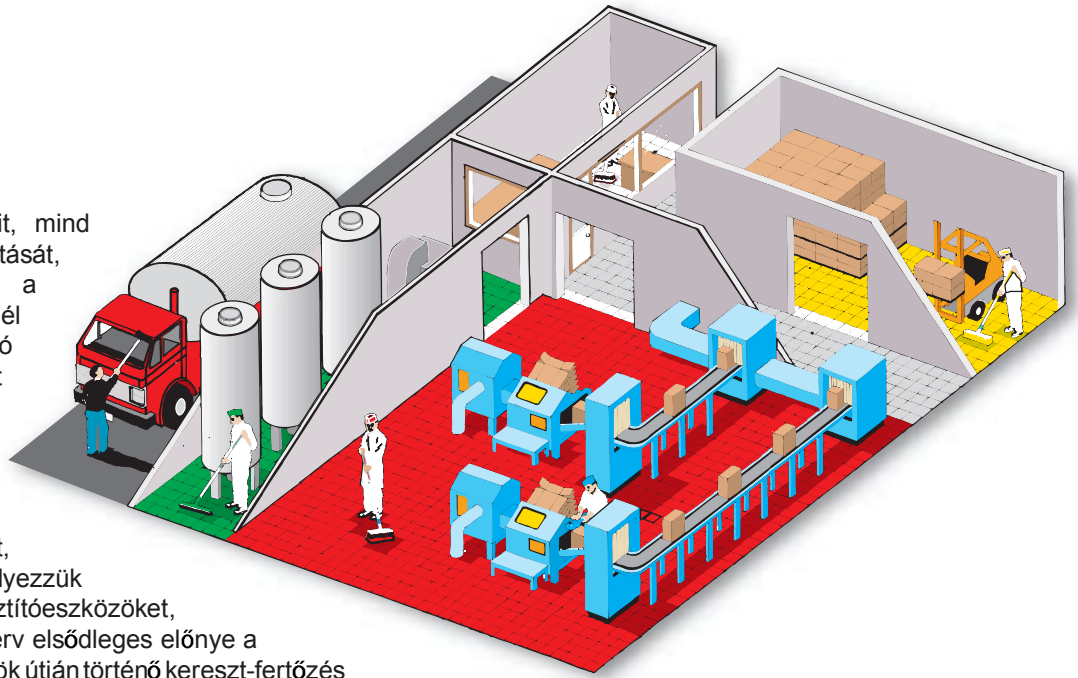
## Számos előny jelentkezik

- Összpontosítanak a tisztításra, mint egy kritikus ellenőrzési pontra;
- A tisztítást hatékonyabbá és gazdaságosabbá teszik;
- A kereszt-fertőzés kockázatát minimalizálja.

## A Vikan Szín-kód Alkalmazás

Mint extra biztonsági tulajdonságot, kifejlesztettünk egy számítógépes programot forgalmazóink részére. Az alkalmazás lehetővé teszi számukra, hogy gyártóterek virtuális tervét megalkossák, amely egyrészt a vállalat különféle szín-zónáinak áttekintését biztosítja, másrészt nyilvántartja a különféle zónákban használt eszközöket. Az információt a forgalmazó számítógépén tárolják. Ennél fogva az illető vállalat könnyen megváltoztathatja

mind tisztítási módszereit, mind az eszközök kiválasztását, ha szükséges. Ezúton a dokumentáció mindig kéznél van, és a programból való nyomtatott iratot lehet közvetlenül a HACCP mappában tárolni.



Most a tisztítási zónákat, a szín-kódokat, valamint, hogy hogyan helyezzük el a kiválasztott tisztítóeszközöket, meghatároztuk. Az ilyen terv elsődleges előnye a szennyezett tisztítóeszközök újtján történő kereszt-fertőzés kockázatának minimalizálása. Továbbá, a terv biztosítani fogja a hatékonyabb tisztítási teljesítményt, mivel az alkalmazottak mindig a helyes eszközzel rendelkeznek. Végül, a tapasztalat azt mutatja, hogy az egyedi tisztítóeszköz hosszabb üzemi élettartammal rendelkezik, amikor megtisztítják közvetlenül használat után, és egy fali állványra helyezik a következő alkalmazásig. Mindent együttvéve, jelentős megtakarítás érhető el a tisztítás színellenőrzésének bevezetése által a termelőhelyeken.

Engedjék meg, hogy szakképzett higiéniai tanácsadóink bejárják termelőhelyeiket. Ezáltal hozzájutnak egy világos és egyszerű tisztítási tervhez és a higiéniai problémák összefoglalásához, belefoglalva a gépekkel,

berendezésekkel kapcsolatosakat is. Ennek az összefoglalónak alapján megkapják javaslatunkat a helyénvaló tisztítóeszközökre. Az eredmény egy teljes szín-vezérlés a gyártótérek tervével és a minden egyedi tisztítási zónában használandó tisztítóeszközök leírását. Ha igénylik, mi segítjük Önöket a terv bevezetésében és alkalmazottaik képzésében az eszközök és használatuk tekintetében. A Vikan Higiéniai Rendszer® a higiénia és a tisztítási költségek teljes ellenőrzését biztosítja Önöknek.



## Sütőipari ecset, 30 mm

+5



555030



185x10x30

Alkalmos pl. tojás, tej és forró csokoládé szétterítésére kenyéren és süteményeken. Portalanításra is használható keskeny helyeken.



0,02



10



121°C  
250°F



PP, PBT



## Sütőipari ecset, 50 mm

+5



555050



190x10x50

Alkalmos pl. tojás, tej és forró csokoládé szétterítésére kenyéren és süteményeken. Portalanításra is használható keskeny helyeken.



0,03



10



121°C  
250°F



PP, PBT



## Sütőipari ecset, 70 mm

+5



555070



195x10x70

Alkalmos pl. tojás, tej és forró csokoládé szétterítésére kenyéren és süteményeken. Portalanításra is használható keskeny helyeken.



0,05



10



121°C  
250°F



PP, PBT



## Lapát - Rövid nyelű, nagy lapát

+5 +6



5600



1150x90x340

Rövid nyelű, nagy lapát. Egy ütésbiztos lapát, amely alkalmas élelmiszeripari alkalmazásra. A lapátok tartósak és nagyon hasznosak, amikor a padló szinten, vagy arról dolgoznak.



1,68



1



100°C  
212°F



PP



## Lapát - Hosszú nyelű, nagy lapát

+5 +6 +9



5601



1300x90x340

Hosszú nyelű, nagy lapát. Egy ütésbiztos lapát, amely alkalmas élelmiszeripari alkalmazásra. A lapátok tartósak és nagyon hasznosak, amikor a padló szinten, vagy arról dolgoznak.



1,84



1



100°C  
212°F



PP



## Lapát - Rövid nyelű, nagy perforált lapát

+5 +6



5603



1150x90x340

Rövid nyelű, nagy perforált lapát. A perforáció lehetővé teszi a víz/folyadék gyors levezetését az élelmiszer termékről. Alkalmos minden élelmiszeripari ágazat számára.



1,56



1



100°C  
212°F



PP



## Lapát - Hosszú nyelű, nagy perforált lapát



5604



1300x90x340

Hosszú nyelű nagy perforált lapát. A perforáció lehetővé teszi a víz/folyadék gyors levezetését az élelmiszer termékről. Alkalmos minden élelmiszeripari ágazat számára.



1,72



1



100°C  
212°F



PP





## Lapát - Rövid nyelű, kis lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5610



1150x75x270



1,56



1



100°C  
212°F



PP

Rövid nyelű, kis lapát. Egy ütésbiztos lapát, amely alkalmas élelmiszeripari alkalmazásra. A lapátok tartósak és nagyon hasznosak, amikor a padló szinten, vagy arról dolgoznak.



## Lapát - Hosszú nyelű, kis lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5611



1300x75x270



1,72



1



100°C  
212°F



PP

Hosszú nyelű, kis lapát. Egy ütésbiztos lapát, amely alkalmas élelmiszeripari alkalmazásra. A lapátok tartósak és nagyon hasznosak, amikor a padló szinten, vagy arról dolgoznak.



## Lapát -D markolat, nagy mély lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5620



1230x90x350



0,8



6



100°C  
212°F



PP

D markolat, hosszú nyél, széles mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -D markolat, kis mély lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5621



1240x85x275



1,5



6



100°C  
212°F



PP

D markolat, hosszú nyél, kis mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -D markolat, standard lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5622



1240x50x270



1,4



6



100°C  
212°F



PP

D markolat, hosszú nyél, normál merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -D markolat, nagy mély lapát

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



5623



1040x90x350



1,6



5



100°C  
212°F



PP

D markolat, rövid nyél, széles mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -D markolat, kis mély lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5624



1040x85x275



1,4



5



100°C  
212°F



PP

D markolat, rövid nyél, kis mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.

## Lapát -D markolat, standard lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5625



1040x50x270



1,2



5



100°C  
212°F



PP

D markolat, rövid nyél, normál merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -T markolat, nagy mély lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5626



1230x90x350



1,8



6



100°C  
212°F



PP

T markolat, hosszú nyél, széles mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -T markolat, kis mély lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5627



1240x85x275



1,5



6



100°C  
212°F



PP

T markolat, hosszú nyél, kis mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -T markolat, standard lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5628



1240x50x270



1,4



6



100°C  
212°F



PP

T markolat, hosszú nyél, normál merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -T markolat, széles mély lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5629



1040x90x350



1,6



5



100°C  
212°F



PP

T markolat, rövid nyél, széles mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -T markolat, kis mély lapát

+2 +3 +4 +5 +6



5630



1040x85x350



1,4



5



100°C  
212°F



PP

T markolat, rövid nyél, kis mély merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.



## Lapát -T markolat, standard lapát

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



5631



1040x50x270



1,2



5



100°C  
212°F



PP

T markolat, rövid nyél, normál merítő-él. Egy darabból álló lapát, mely alkalmas élelmiszeripari használatra. Hasznos, amikor konténerből szállítószalagra kell dolgozni.







## Szemétlapát

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



5660



320x100x295

Egy jó és masszív szemétlapát, amely szorosan illeszkedik a felsepert felületre.



0,29



10



100°C  
212°F



PP



## Nagy kézilapát magas peremmel

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



5670



360x95x160

Egy jó masszív kézi lapát kaparóval és peremmel. Kiváló általános célú lapát valamennyi területen történő alkalmazásra.



0,23



12



100°C  
212°F



PP



## Kézi lapát, nagy

+2 +3 +4 +5 +6



5672



550x85x275

A kézi lapátok kiválóak alapanyagok átrakására is. A kézilapátoknak ugyanolyan csepp-formájú kivitelük van, mint a lapátoknak, ugyanazzal a biztonságos és kényelmes markolattal.



0,6



10



100°C  
212°F



PP



## Kézi lapát, kicsi

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



5673



545x50x270

A kézi lapátok kiválóak alapanyagok átrakására is. A kézilapátoknak ugyanolyan csepp-formájú kivitelük van, mint a lapátoknak, ugyanazzal a biztonságos és kényelmes markolattal.



0,5



12



100°C  
212°F



PP



## Közepes kézi lapát magas peremmel

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



5675



330x75x120

Egy jó masszív kézi lapát kaparóval és peremmel. Kiváló általános célú lapát valamennyi területen történő alkalmazásra.



0,14



12



100°C  
212°F



PP



## Kis kézi mérőkanál

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



5677



300x95x100

Könnyű, kényelmes fogantyúval és lyukkal a nyelén - így mindenféle fali konzolhoz megfelelő. Tartós, tapadásmentes FDA osztályú polipropilénből készült.



0,118



15



100°C  
212°F



PP



## 2 literes fangli

+2 +3 +4 +5 +6



5680



335x123x190

Egy kiváló öblöslapát belső mérőjelekkel. Alkalmos konyhákban, tejparban és egyéb helyeken, ahol öblöslapátot igényelnek.



0,28



10



100°C  
212°F



PP

1 literes fangli

+2 +3 +4 +5 +6



5685



335x85x180

Egy kiváló öblöslapát belső mérőjelekkel. Alkalmos konyhákban, tejiparban és egyéb helyeken, ahol öblöslapátot igényelnek.



0,22



12



100°C  
212°F



PP



Vödör 12 Literes

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



5686



325x312x318

Egy Vikan tervezte vödör számos tulajdonsággal, ideértve: vödör kifolyócsőr, egyedi kiöntőmarkolat, rozsdamentes acélból készült fogantyú.



0,97



5



100°C  
212°F



PP



Vödör fedél

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



5687



373x25x310

A fedél megvédi az alapanyagokat az 5686 vödörben.



0,22



20



100°C  
212°F



PP



Higiéniai villa

+5



5690



1270x120x270

Ultra-higiénikus villa, felhasználása a boriparban, vagy az élelmiszeriparban általában, pl. hús, baromfi, gyümölcs és zöldség.



1,45



1



100°C  
212°F



PP



Higiéniai gereblye

+5



5691



156x200x200

Ultra-higiénikus gereblye, felhasználása a boriparban vagy az élelmiszeriparban általában, pl. hús, baromfi, gyümölcs és zöldség.



0,42



1



100°C  
212°F



PP



Keverő kanál

+5



7007



900x160x35

Kis keverőél, rövid nyél, hőre ellenálló 170 °C-ig. Alkalmos wokban és nagy serpenyőkben való forgatáshoz. Javasoljuk, hogy a keverő kanalat ne hagyja a wokban/serpenyőben.



0,73



1



170°C  
338°F



Nylon



Keverő kanál

+5



7009



1200x185x35

Nagy keverőél, hosszú nyél, hőre ellenálló 170 °C-ig. Alkalmos wokban és nagy serpenyőkben való forgatáshoz. Javasoljuk, hogy a keverő kanalat ne hagyja a wokban/serpenyőben.



0,97



1



170°C  
338°F



Nylon



# Eszközök



## Keverő kanál

+5



7010



0,95



1



100°C

212°F



1200x160x35



PP

Kis keverőél, hosszú nyél. A keverőélnek lekerekített sarkai vannak, és az egyik oldala egyenesebb, mint a másik, lehetővé téve Önnek, hogy az edény vagy tartály falához nagyon közel keverhesse a tartalmat.



## Keverő lapát



7011



0,115



20



121°C

250°F



220x30x112



Nylon

A rugalmas keverőél megkönnyíti hajlított felületek tisztítását. Alkalmos tartályok és edényzetek kiürítésére.



## Keverő kanál perforált



+5



7012



0,95



1



100°C

212°F



1200x160x35



PP

Kis keverőél lyukakkal, hosszú nyél. A lyukak lehetővé teszik, hogy az alkotórészek átjussanak a keverő tereőlapján, megkönnyítve a keverést.



## Keverő lapát



7013



0,135



20



100°C

212°F



220x30x112



PE

A rugalmas keverőél megkönnyíti hajlított felületek tisztítását. Alkalmos tartályok és edényzetek kiürítésére.

## A Vikan összpontosítása a minőségre

A Vikan cégnél folyamatosan összpontosítunk termékeink minőségére, valamint a termékek fejlesztésre. 1992-ben bevezettük az ISO9001 minőségbiztosítási rendszert. Folyamatosan fejlesztjük a minőségbiztosítási rendszerünket és a termékeink minőségét.

### Hogyan fogjuk fel a minőséget

A Vikan cégnél a minőség több mint „csak” a termékek megjelenése és tulajdonsága. Nemcsak az ügyfeleink részéről érkező elvárásoknak akarunk megfelelni, hanem mi magunknak is megfogalmazunk nehéz követelményeket. Úgy gondoljuk, hogy ez az előfeltétele annak, hogy komoly szállítónak tekintsenek minket. Az új termékek fejlesztése lehetőségeink határait súrolja annak érdekében, hogy olyan új magas minőségű termékeket bocsássunk ügyfeleink rendelkezésére, amelyekről nem is gondolták volna, hogy szükségük van rá. Ugyanakkor, az ilyen termékeknek meg kell oldaniuk egy aktuális tisztítási problémát is, amit ők tapasztaltak. Garantáljuk, hogy termékeinket alaposan teszteltük kibocsátásuk előtt.

Annak biztosítása érdekében, hogy a termékek megfelelnek saját elvárásainknak, létesítettünk egy minőség vizsgáló laboratóriumot Skive városban. A laboratóriumban el tudjuk végezni a következő elemzéseket:

- Autokláv teszt
- A tartósságot a következők alapján teszteljük:
  - Az alap erőssége
  - Az egyedi sörték erőssége
  - Sörték egyedi csokrának erőssége
- Felhasználói helyzet
- Kémiai teszt

### Mit teszünk, hogy fenntartsuk jó minőségünket

Annak érdekében, hogy felnőjünk saját minőségi követelményeinkhez, érvényben tartunk három utasítást.

1. Minőség-ellenőrzés a beérkező alapanyagoknál
2. Műveleti utasítás
3. Csomagolási utasítás

A minőség-ellenőrzés során a beérkező nyersanyagok vizuális ellenőrzése történik, különös tekintettel a színre, szerkezetre és felületre. Továbbá, az alapanyagokat teszteljük homogenitásra és méretbeli követelményekre.

Gyártás előtt és folyamán, azt is teszteljük, milyen jól csatlakoznak a sörték a keféhez. Létesítettünk egy normát, ami 60 newton/köteg mértéket ír elő. Azokat a termékeket, amelyek nem teljesítik ezt a normát, kiselejtezzük.

A csomagolási utasítás magába foglal minden részletet a termékek csomagolására vonatkozóan, így ügyfeleink mindig egyöntetű és biztonságos csomagolásban jutnak termékeinkhez.



## Az eszközök kémiai ellenállása

A Vikan Higiénia Rendszer® eszközei olyan anyagokból készülnek, amelyek minden tekintetben megfelelnek az FDA követelményeknek. A felhasznált anyagok kiválasztásánál elsődleges szempont a különböző tisztító vegyszerekkel szembeni ellenálló képesség. A felhasznált műanyagok kémiai ellenállásának teljes áttekintését le lehet tölteni honlapunkról a [www.vikan.com](http://www.vikan.com) címen.

## Eljárás higiéniai eszközök tisztítására Technológiai utasítás higiéniai eszközök tisztítására

1. Minden látható szennyeződés és minden idegen anyag eltávolítása. A padozat kaparókésének vonatkozásában, javasoljuk a kazetta szétszerelését és az alkatrészek egyedi tisztítását. Javasoljuk egy merev szálú Vikan kefe használatát.
2. Tisztítsa meg az eszközt egy tisztító oldatban, mintegy 9 vagy a feletti pH érték mellett. Használjon egy merev szálú Vikan kefét erre a célra, vagy egy mosogatógépet. Ez az oldat és a mechanikai kezelés eltávolít minden lerakódást, zsírt és fehérje maradványokat. A Vikan termékek elviselnek minden engedélyezett lúgos tisztítószeret (pH 7 felett).
3. Öblítse le tiszta vízzel.
4. Amennyiben, egy idő után, mész (vízkő) maradványok rakódnak az eszközre mosás és használat után, ezeket el lehet távolítani egy tisztító oldatos mosással, mintegy 5 vagy az alatti pH érték mellett. Itt is használjon egy merev szálú Vikan kefét, vagy egy mosogatógépet. A Vikan termékek elviselnek minden engedélyezett savas tisztítószeret (pH 7 alatt).
5. Öblítse le az eszközt tiszta vízzel.
6. Ha szükséges, az eszközöket lehet fertőtleníteni mosást követően egy engedélyezett fertőtlenítőszerrel. A Vikan termékek elviselnek minden engedélyezett fertőtlenítőszerrel.
7. Öblítse le tiszta vízzel, mivel nem lehet semmilyen fertőtlenítőszer maradvány az eszközön, amikor ismét tisztításra használják.
8. Kérjük, jegyezze meg!  
Ha különleges körülmények miatt szükséges, a Vikan eszközöket lehet sterilizálni autoklávozással (hőmérséklet meghaladja a 100 °C-t). Néhány termék nem visel el autoklávozást. Ennél fogva ellenőrizze a hőmérsékletet a VHC katalógusban.
9. Függessze fel az eszközt száradni a Vikan szerelvényre.





A felakasztott termékek higiénikusabbak és tovább tartanak.

## Higiéniai eszközök és kezelésük

A higiéniai eszközök olyan helyeken használhatók, ahol a termelés minden fázisban megköveteli a magas szintű higiénit. Az ilyen helyeken használt eszközöknek speciális minőségi követelményeknek kell megfelelni. Az ilyen eszközökkel kapcsolatban a következő követelményeket fogalmazhatjuk meg:

- 121°C-ig bírniuk kell a gőzsterilizálást (autoklávozást).
- Ki kell bírniuk minden elfogadott tisztítószeret (vegyszert).
- Olyan anyagból kell készülniük, amely csökkenti azon baktériumok számát, amelyek a termékekhez tapadnak.
- TKönnyen tisztíthatónak kell lennie.
- Gyorsan kell száradnia tisztítás után.
- Tartósnak kell lennie.
- Egy logikus, ergonómikus munkafolyamatot kell követnie.
- Kevés költséggel megoldható legyen a cseréjük.



A kefék olyan helyen használták, ahol a sörték beszorultak valahova, aztán kihullottak – ezt a terméket ki kell cserélni.

## A helyes anyagválasztás

Nem minden fajta anyagot lehet az élelmiszeriparban használni. Fát vagy állati szőrt pl. nem lehet használni, mert nem bírják a sterilizálást. Ezekben az anyagokban mikro-organizmusok bújhatnak meg, amelyeket egyik helyről a másikra vihetünk, amivel kereszt-szennyezést okozhatunk.

A minőség még akkor sem garantált, ha az eszközök műanyagból készülnek. Az eszközök súlyának szabványosításával azonban meg tudjuk határozni, hogy használtak-e a gyártásnál légbuborékos műanyagot. Ha ez történt, a használat után szinte lehetetlen az eszközöket megtisztítani. Egyetlen karcolás a felületen megbúvó mikro-organizmusok ezrei előtt nyitja meg az utat.



A sörték összetapadnak a hosszú használattól – a terméket ki kell cserélni.

A szálat (sörtéket) úgy kell biztonságosan rögzíteni, hogy használat után visszanyerhessék eredeti formájukat. A poliészter jó megoldás. Az eszközöknek gyakran kell kibírni magas hőmérsékletet vagy maró vegyszereket, és fontos, hogy ne károsodjanak a használat során.

Ha Vikan higiéniai rendszerbe tartozó terméket vásárol, biztos lehet abban, hogy ezeket a feltételeket a gyártó mind figyelembe vette.

## Mikor kell kicserélni az eszközöket?

- Ha a sörték már úgy összekuszálódtak, hogy idegen anyag tapadhat hozzá.
- Ha a sörték annyira elszíneződnek, hogy tisztítás után nem nyerik vissza eredeti színüket, és nehéz megkülönböztetni, hogy mi a szennyeződés és mi nem.
- Ha az eszköz annyira megrongálódott, hogy a baktériumok könnyen hozzátapadhatnak.
- Ha a nyél eltörött vagy megsérült.
- Ha a sörtérsz már nagyon elhasználódott vagy kiszakadt belőle egy rész, ami növeli a laza sörté kockázatát.
- Ha törvény írja elő, hogy az eszközöket egy bizonyos idő elteltével cserélni kell, vagy ha veszélyt jelent az ételek számára.



A szivacstartó gumi elhasználódott, egyre puhább és porózussá válik. Ha ez előfordul, a terméket ki kell cserélni.