

Scannez et
découvrez
toute notre
gamme
d'outils
viticoles



Des solutions uniques
Pour un secteur unique
Le milieu viticole





Plus d'un siècle d'expérience dans le nettoyage

Les outils de nettoyage professionnels Vikan ont su démontrer au fil du temps toute leur efficacité dans le domaine viticole.

Amélioration continue

Le but Vikan aujourd'hui est d'accompagner les utilisateurs dans l'amélioration de leur niveau d'hygiène en lançant de nouvelles solutions.

Nos spécialistes développent des outils qui permettent d'accroître l'efficacité de nos outils grâce au partage d'information avec les professionnels de chaque secteur.

Les outils Vikan sont ergonomiques, robustes et durables afin de permettre aux utilisateurs du monde viticole de réaliser les tâches de nettoyage plus vite tout en obtenant des niveaux d'hygiène supérieurs.

Notre matériel est disponible en plusieurs coloris afin d'en distinguer l'utilisation, faciliter son rangement et accélérer les phases de nettoyage. Utiliser un code couleur est aujourd'hui indispensable à toute démarche IFS/BRC

Avantages des outils Vikan

- Outils entièrement colorés et fabriqués à partir de matériaux approuvés UE et F.D.A.
- Durables, résistants à la chaleur et aux produits chimiques
- Outils lisses, faciles à nettoyer et qui séchent rapidement
- Une gamme complète garantissant un nettoyage adapté et efficace de chaque surface et de tout type d'équipement
- Des outils flexibles permettant à la fois d'éliminer les déchets, de frotter en profondeur et de retirer l'eau efficacement
- Un design ergonomique garantissant des gestes et postures corrects
- Des outils en code couleur permettant d'accompagner toute démarche HACCP



1

70706 Petite raclette
29386 Manche fibre



2

70675 Brosse souple
29755 Manche télescopique



3

70675 Brosse réglable
29375 Manche alu
56865 Seau gradué



4

55002 Support tampon
5525 Tampon blanc
29372 Manche alu 1500mm



5

70675 Brosse souple
56865 Seau gradué



6

55002 Support tampon
5525 Tampon blanc
29372 Manche alu 1500mm



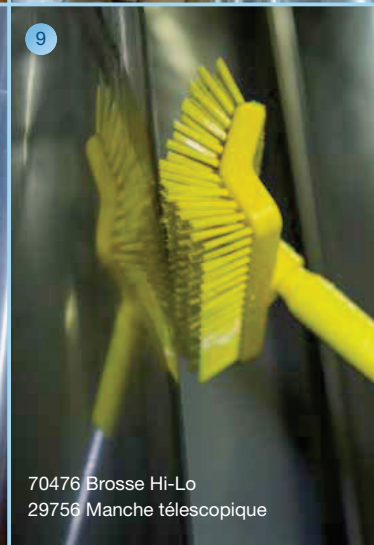
7

70476 Brosse Hi-Lo
29376 Manche alu 1500mm



8

70675 Brosse souple
29755 Manche télescopique



9

70476 Brosse Hi-Lo
29756 Manche télescopique

Nettoyage des cuves et des surfaces verticales

1 Une raclette monolame de petite dimension permet de retrouver l'efficacité de la raclette à vitres sur surfaces lisses et favorise ainsi un nettoyage rapide des murs.
7070 / 2938.

2 Cette brosse articulée à passage d'eau, dotée de fibres souples est idéale pour le nettoyage des équipements inox. Son articulation facilite le nettoyage vertical et en hauteur.
7067 / 2975.

3 La fonction télescopique de certains manches Vikan s'avère très utile lors du nettoyage en hauteur.
7067 / 2937 / 5686.

4 Les supports tampon 5500 s'adaptent sur tous les manches Vikan et permettent d'y adapter un tampon doux si l'on souhaite frotter en douceur les cuves.
5500 / 5525 / 2937.

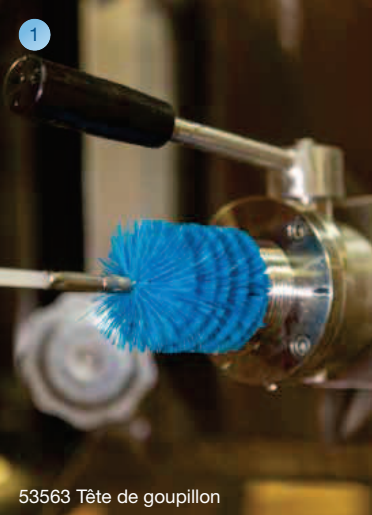
5 Des petites tâches de nettoyage peuvent également être effectuées à l'aide du seau gradué 12 litres bec verseur 5686 disponible dans 8 coloris et agréé contact alimentaire.
7067 / 5686.

6 Tous les manches Vikan s'adaptent sur tous les outils Vikan à pas de vis permettant ainsi d'atteindre les zones les plus difficiles.
5500 / 5525 / 2937.

7 La brosse Hi-Lo est l'outil multifonctions par excellence. Sa forme incurvée permet lors d'un brossage en hauteur de toujours rester en contact avec la surface à nettoyer, offrant ainsi une plus grande efficacité.
7047 / 2937.

8 La gamme alimentaire Vikan dispose d'un grand choix de manches télescopiques avec ou sans passage d'eau afin d'adapter l'outil à la hauteur désirée.
7067 / 2975.

9 Un meilleur contact entre la surface et la brosse couplé à un plus grand nombre de fibres accroît l'efficacité et réduit le temps consacré aux phases de nettoyage.
7047 / 2975.



1

53563 Tête de goupillon



2

41864 Brosse manche long



3

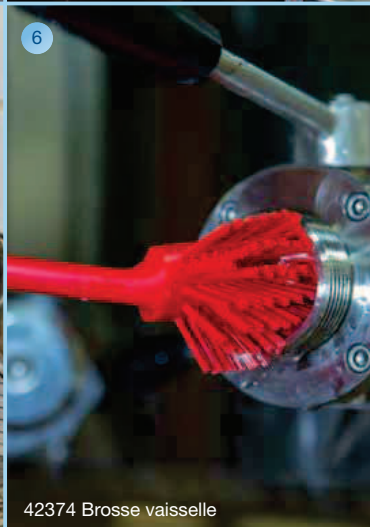
53543 Tête de goupillon
53525 Tige flexible

4

38904 Brosse à main



5

70706 Raclette monobloc
29386 Manche fibre

6

42374 Brosse vaisselle



7

53743 Brosse flexible
29383 Manche fibre

8

41864 Brosse manche long



9

41862 Brosse manche long
56862 Seau gradué

Nettoyage des conduits et équipements

1 Les différents écouillons Vikan et les tiges flexibles permettent de s'adapter au nettoyage de tout type d'équipement dans les établissements vinicoles et plus particulièrement en cuverie. 5356.

2 Les brosses à main permettent d'intervenir dans les zones en général difficiles d'accès. 4186.

3 Les tiges flexibles et rallonges permettent de nettoyer les cheminées directement depuis les passerelles. 5354 / 5352.

4 L'extérieur des vannes peut être nettoyé à l'aide d'une brosse à main fibres dures. 3890.

5 Les raclettes Vikan sont disponibles dans plusieurs dimensions. Ceci permet de s'adapter à la taille des trappes. 7070 / 2938.

6 De petites brosses comme les 4237 permettent également de travailler plus précisément. 4237.

7 La brosse 5374 est flexible. Elle peut prendre la forme désirée et nettoie particulièrement l'extérieur des conduits. Brosse également disponible en version souple pour les actions de dépeussierage. 5374 / 2938.

8 Le nettoyage autour de la trappe nécessite en général une brosse à main spécifique afin de gagner en efficacité. 4186.

9 Pour le nettoyage extérieur, il est bon d'appliquer un code couleur spécifique aux outils afin que ceux-ci y soient attribués et ne rentrent pas à nouveau en production. 4186 / 5686.

Les risques de contamination sont permanents tout au long de la chaîne de l'élaboration du vin. L'hygiène du matériel directement en contact du raisin, du moût ou du vin doit être maîtrisée à l'aide d'outils tout particulièrement adaptés.



1

29203 Balai cantonnier
29383 Manche fibre

2

31796 Balai souple 400mm
28386 Manche fibre

3

77232 Raclette double lame
29372 Manche alu

4

77232 Raclette double lame



5

70477 Brosse Hi-Lo
29377 Manche alu

6

31943 Balai mixte 600mm
29383 Manche fibre

7

70379 Brosse
29379 Manche alu

8

55002 Support tampon
5525 Tampon
29372 Manche alu

9

70716 Raclette monobloc
29376 Manche alu

Nettoyage des sols

- 1 Le balayage extérieur peut être assuré par les balais cantonniers Vikan disponibles dans plus tailles et coloris. 2920 / 2938.
- 2 A l'intérieur, des balais souples dans différentes dimensions permettent de retirer les saletés du quotidien. 3179 / 2838.
- 3 Les raclettes pivotantes Vikan permettent de racler facilement sous et autour des équipements. 7723 / 2937.
- 4 Vikan dispose de différents modèles de raclettes dans différentes dimensions pour s'adapter à toutes les situations. 7723.
- 5 Pour broser les sols, la brosse Hi-Lo munie de fibres dures est idéale car elle permet de frotter efficacement l'intérieur des joints et les plinthes. 7047 / 2937.
- 6 Pour les plus grandes surfaces, le balai 600mm 3194 dispose de fibres souples et dures pour permettre de balayer en un seul passage les différentes particules. 3194 / 2938.
- 7 Les brosses rondes permettent de nettoyer efficacement les évacuations. Nous conseillons pour les bondes et évacuations d'attribuer un coloris spécifique pour éviter les contaminations. 7037 / 2937.
- 8 Les supports tampon 5500 permettent également de décoller les matières incrustées et la colle des étiquettes en y adaptant un tampon abrasif bleu ou marron. 5500 / 5525 / 2937.
- 9 La raclette monobloc Vikan est la plus hygiénique. Sa conception la rend très facile à nettoyer et limite son encrassement. 7071 / 2937.

Les sols, tout comme la présence d'eau stagnante, sont des supports de micro-organisme et favorisent la propagation des souillures et les contaminations du vin.



Vinification et travail du raisin



1 La gamme Vikan comprend également une série d'outils servant à la manipulation des grappes et des phases de décuvage. 5600.

2 Le croc hygiénique Vikan permet de manipuler facilement les grappes lorsque l'on vide les remorques ou lors de la manipulation dans les cuves. 5691.

3 Les pelles Vikan sont disponibles dans 2 grandes familles, Les pelles ergonomiques à manche coudé et les pelles à manche droit. 5601.

4 Le croc peut être adapté sur un manche télescopique lors de la manipulation dans un pressoir. 5691 / 2975.

5 Les pelles ergonomiques facilitent le ramassage au sol en exerçant moins de pression sur le dos. 5601.

6 La fourche Vikan est conçue exclusivement en polypropylène moulé pour une meilleure hygiène et un entretien facilité. 5690.

7 Les pelles à main Vikan sont larges et disposent d'une lame biseautée pour permettre un ramassage plus efficace. 5673.

8 Grâce à son pas de vis Vikan, le croc peut être adapté sur tous les manches de la gamme Vikan. 5691 / 2975.

9 Tous nos outils sont agréés contact alimentaire et respectent ainsi la législation en vigueur. Nos certificats sont à votre disposition sur simple demande. 5601.

La manipulation de la vendange nécessite des outils ergonomiques, efficaces, respectant le confort de travail de l'utilisateur.

Brosse à cuves, Fibres Dures

Article numéro: 70375



Brosse à cuves fibres dures. Forme hérissée. Permet de nettoyer efficacement les cuves, containers et conduits d'évacuation.

Support tampon pour sol, 230 mm

Article numéro: 55005



Support pour tampon abrasif. Ses crochets inox permettent de fixer solidement le tampon pour un nettoyage efficace des sols, murs, équipements inox et plinthes. A adapter sur un manche à pas de vis Vikan.

Tampon, Fibres Souples

Article numéro: 5525



Tampon blanc doux. Peut être utilisé sur un support tampon Vikan pour nettoyer les surfaces et murs inox et plastique.

Grappin hygiénique, 200 mm

Article numéro: 56915



Croc hygiénique à adapter sur un manche à pas de vis type 2937. Très utilisé dans l'industrie viticole pour vider les remorques et les cuves.

Raclette monobloc, 500 mm

Article numéro: 70715



Cette raclette ultra-hygiénique est particulièrement adaptée au "balayage" des sols lisses et humides, permettant de les désencrasser car le système mono-lame est extrêmement facile à nettoyer.

Raclette sol Mousse, 500 mm

Article numéro: 77535



Les raclettes Vikan sont très solides et résistantes. Idéales pour l'industrie alimentaire en général. Adaptées à tous les types de sols. Lorsque le caoutchouc est usagé, il suffit de changer la cartouche. lame de rechange 77735 / 77739.

Raclette sol double-lame 500 mm

Article numéro: 77135



Cette raclette à été conçue pour les sols rugueux et irréguliers où l'hygiène est importante et ne permet pas l'utilisation de raclette mousse. Recharge caoutchouc alimentaire facile à remplacer et à nettoyer. lame de rechange: Séries 77733.

Manche en aluminium

Article numéro: 29365



Manche fibre de verre ergonomique. Zone de préhension en polypropylène. Codage couleur intégral. S'adapte à tous les outils Vikan à pas de vis.

Fourche hygiénique, 1270 mm

Article numéro: 56905



Fourche hygiénique très utilisée dans l'industrie viticole et chez les maraichers.

Pelle ergonomique

Article numéro: 56005



Pelle ergonomique, 1150 mm. Pelle à manche ergonomique courbé. Idéal pour le ramassage au sol.

Balai, 420 mm

Article numéro: 31745



Balai fibres dures/souples permettant de nettoyer toutes les saletés quelque soit le type de sol.

Lave-pont

Article numéro: 70605



Balai brosse robuste permettant de récurer tout type de sol. Adapté aux sols avec petites et grandes jointures.

Balai-brosse Hi-Lo, 260 mm

Article numéro: 70475



Lave-pont Hi-Lo. Idéal pour le nettoyage des surfaces verticales et des plinthes. Peut très bien être utilisé comme un lave-pont classique. Angle de nettoyage idéal sous les équipements.

Brosse à main, Fibres Dures

Article numéro: 38905



Cette brosse multi-fonctions est dotée de fibres dures inclinées pour faciliter le brossage des tables, équipements, lignes de production, planches de découpe, récipients et containers.

Brosse à main, Fibres Médium

Article numéro: 41905



Brosse munie d'une prise en main ergonomique permettant à l'opérateur de l'utiliser longtemps sans contraintes. Ses fibres medium sont idéales lorsque l'on recherche à coupler une action mécanique avec une solution chimique.

Écouvillon, 60 mm

Article numéro: 53705



Écouvillon pour tubes et bouteilles.

Tête d'écouvillon pour tige flexible

Article numéro: 53565



60 mm. Brosse pour tige flexible, 53515 et 53525. Adaptée au nettoyage dans les laiteries, établissements vinicoles et pêcheries.

Pelle à main, 505 mm

Article numéro: 56735



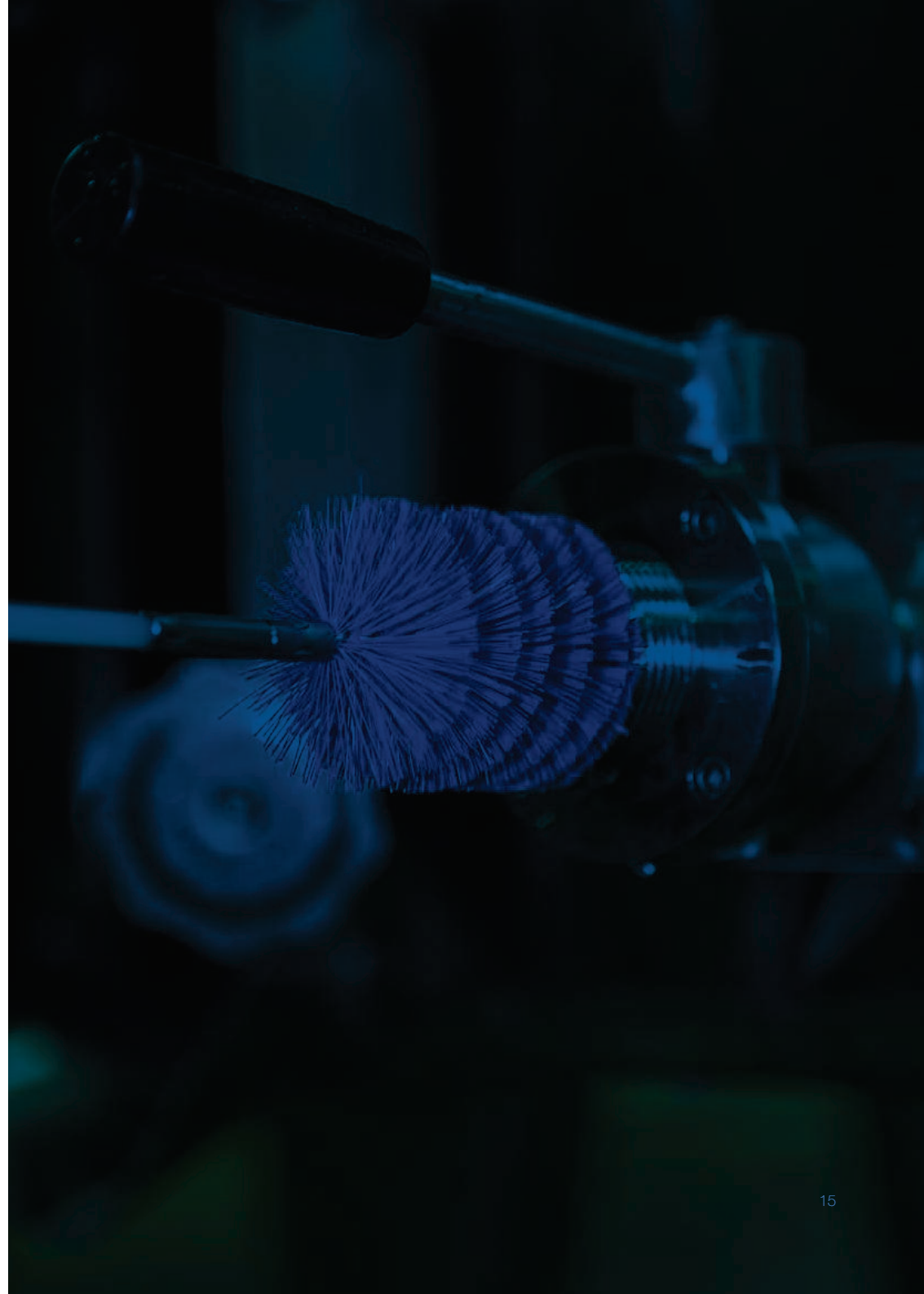
Pelle à main alimentaire robuste. Légère et offrant une prise en main sûre et confortable, elle permet un transport aisé des ingrédients.

Brosse flexible, Fibres Médium

Article numéro: 53743



Brosse spécifique permettant de brosser la face extérieure des tuyaux et conduits en hauteur. Brosse flexible et articulée s'adaptant à la surface à nettoyer. A adapter sur un manche à pas de vis type 2977 ou 2975.



Des solutions uniques Pour un secteur unique Le milieu viticole

