

Ultra Hygiene Stiel

Vikan setzt neue Sicherheits-, Schutz- und Hygienestandards



Ultrahygienisches Design

Sauberkeit und Hygiene spielen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie immer eine Rolle, auch und gerade während einer laufenden Produktion.

Da meist viele Zutaten parallel verarbeitet werden, ist die Vermeidung von Kreuzkontamination und mikrobieller Verunreinigungen wichtigstes Ziel und der entscheidende Faktor. Zu den größten Herausforderungen gehört, die Produktionslinien und

-bereiche durchgängig sauber und ordentlich zu halten, so dass Kontrolleure jederzeit willkommen sind.

Der Ultra Hygiene Stiel von Vikan wurde in enger Zusammenarbeit mit Kunden entwickelt, die nicht nur ihre Hygienestandards verbessern, sondern auch mikrobielle Kreuzkontaminationen und Fremdkörpereintrag verhindern wollen.

- ✓ Vermeidung von Verunreinigungen
- ✓ Übereinstimmung mit den Vorgaben der Zertifizierungsstellen
- ✓ Dokumente und Nachweise der Produktqualität und -wirksamkeit
- ✓ Vermeidung von Produktablehnung oder Rückrufen
- ✓ Übereinstimmung mit den Richtlinien von FDA und EU
- ✓ Sicherheit der Produktvielfalt



Einzigartige Produkteigenschaften die u.a. den hohen Anforderungen in der Fleischverarbeitung entsprechen

Es steckt viel Entwicklungs- und Forschungsarbeit in diesem Produkt: Der Ultra Hygiene Stiel von Vikan verbessert die Effektivität und Effizienz von hygienischer Reinigung in der Lebensmittelindustrie. Der Stiel ist aus EU- und FDA-konformen Materialien

für Arbeiten im Lebensmittelsektor und nahtlos im Vollgussverfahren hergestellt. Daher ist er sehr einfach zu reinigen und verhindert die Ansammlung von Bakterien. Der schnelltrocknende Spezialkunststoff sorgt ebenfalls dafür, dass Bakterien keinen Nährboden finden.

Kein Fremdkörpereintrag

- ✔ Verstärkte Materialien

Maximale Funktion und Reinigungsleistung

- ✔ Ergonomisches Design

Umfassend getestet und dokumentiert

- ✔ Lebensmitteltauglich nach FDA [CFR 21] und EU [10/2011]
- ✔ Kälteschock- und bruchresistent

Hygienisches Design

- ✔ Einfach zu reinigen und trocknen
- ✔ Chemikalienresistent
- ✔ Nahtlose, glatte Oberfläche

Komplett farbkodiert

- ✔ 2960 ist in 9 Farben erhältlich
- ✔ 2962 ist in 12 Farben erhältlich
- ✔ 2964 ist in 5 Farben erhältlich

Für den Einsatz in der Lebens- mittelindustrie zugelassen

- ✔ Entsprechend den Vorgaben von FDA [CFR 21] und EU [10/2011]



Made in Denmark



Vikan

Ultra Hygiene Stiel

Art. nr. 2960x - 1300 mm



Art. nr. 2962x - 1500 mm



Art. nr. 2964x - 1700 mm



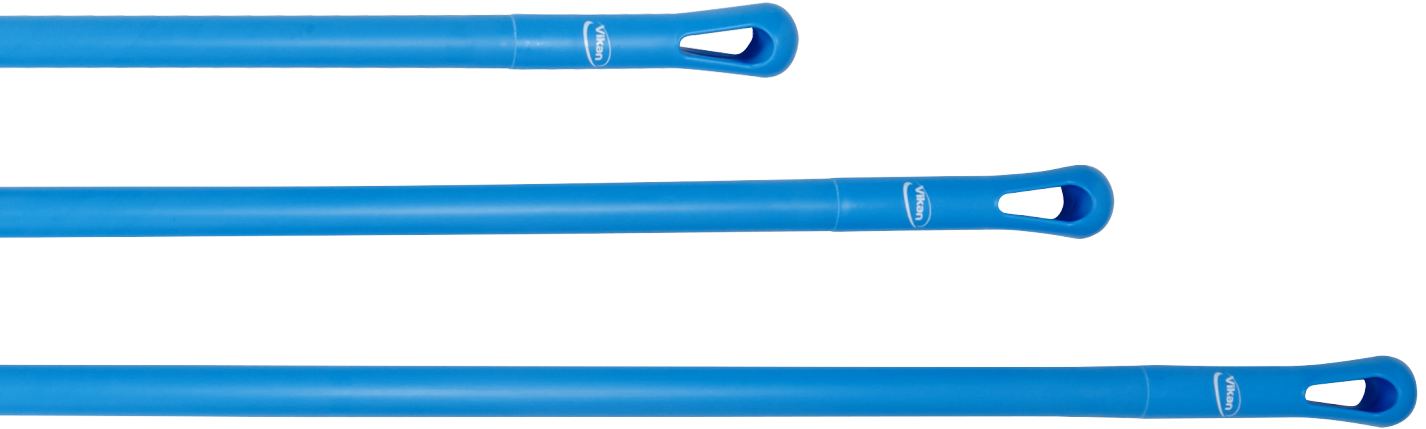
Die hygienische Konstruktion des Ultra Hygiene Stiels trägt zu einem höheren Maß an Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln und Produktionsstätten bei. Die speziell geformte Konstruktion minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination. Der Griff ist aus Materialien hergestellt, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Dieses Material ist leicht zu reinigen und zu trocken.

Erhältlich ist er in diesen Farben



2960 ist nicht in den Farben Braun, Limettengrün und Grau erhältlich.

2964 ist nicht in den Farben Pink, Orange, Lila, Schwarz, Braun, Limettengrün und Grau erhältlich.



Lebensmitteltauglich
nach FDA und EU

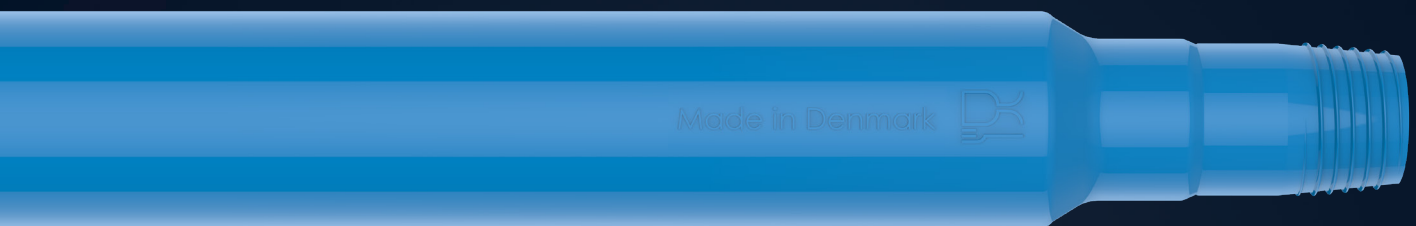


Autoklavierbar
bis 121°C



Der Ultra Hygiene Stiel

Entstanden durch Vikans hohen Anspruch, die sichersten, robustesten und hygienischsten Reinigungsgeräte für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu schaffen.



Erfahren Sie mehr über den Ultra Hygiene Stiel.
Schauen Sie sich die Animation an:
vikan.com/ultra-hygiene-handle/int/

Die dänische Vikan Gruppe ist spezialisiert auf hochwertige Reinigungsgeräte für die effektive und hygienisch korrekte manuelle Reinigung sowie auf intelligente Reinigungssysteme zur Optimierung der Lebensmittelsicherheit. **Besuchen Sie uns auf vikan.com**

