



FICHE TECHNIQUE



ARTICLE

Désignation : **Kit de boucherie VIKAN**

Code Bobet : **27415 : Blanc**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Kit de démarrage VIKAN® en boucherie. 7 outils de nettoyage dans un seul kit

KIT COMPOSÉ DE:

- 1x Brosse papillon à main XL, 230 mm, Très dur (Référence Vikan: 3894 - Code BOBET 24653)

Véritable référence dans les secteurs de la viande, notre nouvelle brosse à main XL fait la différence grâce à sa taille et à ses fibres dures

- 1x Raclette de table monolame Ultra-hygiénique avec Mini Manche, 245 mm (Référence Vikan: 7125 - Code BOBET 20731)

Raclette Monolame Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce

- 1x Lave-pont, 270 mm, Très dur (Référence Vikan: 7041 - Code BOBET 587)

Nettoyez efficacement les surfaces très sales, comme dans les abattoirs et les ateliers de découpe de viande, grâce à ce lave-pont robuste

- 1x Support Mural Hygiénique Hi-Flex, 420 mm (Référence Vikan: 1011 - Code BOBET 23761)

Un support mural modulable pour plus de flexibilité dans l'accroche de vos outils de nettoyage partout sur votre site

- 1x Raclette sol double-lame, 500 mm (Référence Vikan: 7713)

Conçue pour les zones nécessitant un haut niveau d'hygiène et une évacuation efficace de l'eau, cette raclette peut être employée sur tous les types de surfaces, notamment les sols carrelés

- 2x Manche Ultra Hygiénique, 1500 mm (Référence Vikan: 2962 - Code BOBET 20868)

Réduisez le risque de contaminations croisées avec ce Manche Ultra-Hygiénique aussi léger que résistant et sans aspérités où peuvent se nicher les bactéries

PROCEDES :

Conforme au règlement UE 10/2011 relatif aux matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires

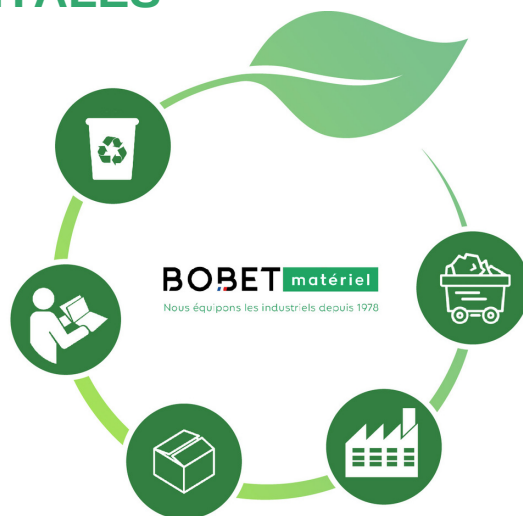


CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Kit de boucherie VIKAN

Code BOBET : 27415

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



FABRICATION

- Fournisseur européen
- Fabrication européenne