



Des solutions uniques
Pour un secteur unique
Le milieu viticole

SCHLENKER
QUALITÄTSPRODUKTE

Ihr Partner für die Lebensmittel und Pharmaindustrie

A worker in a blue uniform is cleaning a large industrial tank with a long-handled brush. The scene is set in a factory or industrial facility, with various pipes and structures visible in the background. The lighting is dim, with a strong blue tint. The text "Plus d'un siècle d'expérience dans le nettoyage" is overlaid on the right side of the image.

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 sèchent 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

71706 Petite raclette
29626 Manche Ultra Hygiénique



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

56923 Seau gradué, bec verseur
56933 Couverture



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.
7170 / 2962.

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 Le seau 20 litres est idéal pour le stockage et le mélange d'ingrédients contenus dans des seaux Vikan plus petits. Il est adapté aux ingrédients secs et liquides. Son design spécialement conçu le rend facile à manipuler et à transporter. La poignée au bas

et le bec verseur arrondi facilitent le versage. La graduation interne claire facilite la précision des dosages..
5692 / 5693.

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

40113 Grattoir lame inox à pas de vis



3

53543 Tête de goupillon
53515 Tige flexible



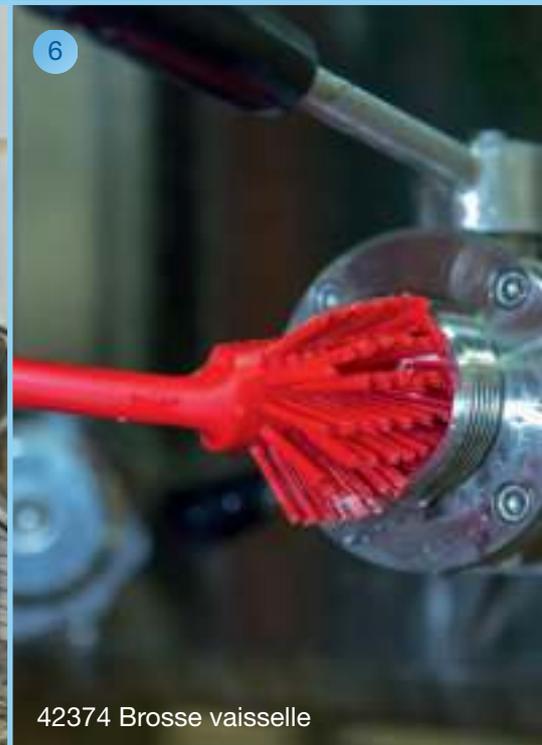
4

38904 Brosse à main



5

71406 Raclette monobloc
29626 Manche Ultra Hygiénique



6

42374 Brosse vaisselle



7

53743 Brosse flexible
29623 Manche Ultra Hygiénique



8

41864 Brosse manche long



9

53724 Brosse à main flexible

Nettoyage des conduits et équipements

1 Les différents écouvillons 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 Idéal pour retirer les dépôts collants difficiles à atteindre ou les matières brûlées, ce grattoir dispose d'une lame inox flexible aux rebords arrondis protecteurs, un support plastique solide et un pas-de-vis permettant d'y adapter tous les manches Vikan en code couleur. [4011](#).

3 Les tiges flexibles et rallonges permettent de nettoyer les cheminées directement depuis les passerelles. [5354](#) / [5351](#).

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. [7140](#) / [2962](#).

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 dépoussiérage. [5374](#) / [2962](#).

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

9 Cette brosse est adaptée au nettoyage extérieur des conduits et canalisations de diamètre externe pouvant aller jusqu'à 100mm. La forme de la brosse peut être adaptée à l'utilisation. S'adapte à tous les manches Vikan. [5372](#).

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
29623 Manche Ultra Hygiénique



2

31796 Balai souple 400mm
29626 Manche Ultra Hygiénique



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
29623 Manche Ultra Hygiénique



7

70379 Brosse
29379 Manche alu



8

55002 Support tampon
5525 Tampon
29372 Manche alu



9

71503 Raclette monobloc
29623 Manche Ultra Hygiénique

Nettoyage des sols

1 Le balayage extérieur peut être assuré par les balais cantonniers Vikan disponibles dans plus tailles et coloris. [2920 / 2962](#).

2 A l'intérieur, des balais souples dans différentes dimensions permettent de retirer les saletés du quotidien. [3179 / 2962](#).

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 brosser 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 / 2962](#).

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. [7150 / 2962](#).

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.



1

56005 Pelle ergonomique



2

56915 Croc hygiénique



3

56014 Pelle alimentaire



4

56915 Croc
29755 Manche télescopique



5

56015 Pelle ergonomique



6

56905 Fourche hygiénique



7

56735 Pelle à main



8

56915 Croc
29755 Manche télescopique



9

56015 Pelle ergonomique

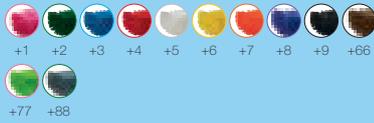
Vinification et travail du raisin

- 1 La gamme Vikan comprend également une série d'outils servant à la manipulation des grappes et des phases de décuvaage. [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: 7037x



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

Support tampon pour sol, 230 mm

Article numéro: 5500x



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.

Raclette Monolame, 600 mm

Article numéro: 7160x



Le bord en caoutchouc très souple et efficace de la raclette monolame ultra hygiénique garantie un nettoyage parfait des sols et autres surfaces. Le bord incliné facilite le nettoyage au bas des murs, plinthes et autour des équipements.

Raclette sol Mousse, 500 mm

Article numéro: 7753x



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: 7713x



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 7733.

Balai, 420 mm

Article numéro: 3174x



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

Lave-pont, 305 mm

Article numéro: 7060x



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: 7047x



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.

Lave-pont à passage d'eau, 270 mm Article numéro: 7041x



Lave-pont à passage d'eau, adapté à tous les sols sans jointures profondes. Excellente répartition de l'eau. Idéal pour les zones très sales.

Grappin hygiénique, 200 mm Article numéro: 5691x



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.

Pelle à main, 327 x 271 x 50 mm, 550 mm

Article numéro: 5673x



Pelle à main alimentaire robuste. Légère et offrant une prise en main sûre et confortable, elle permet un transport aisé des ingrédients. Moulée en une seule pièce, cette pelle à main est particulièrement robuste et hygiénique.

Manche Ultra Hygiénique 1300 mm Article numéro: 2960x
1500 mm Article numéro: 2962x



Le diamètre permet une bonne prise en main. 6% plus léger que le manche en fibre de verre et tout aussi résistant aux produits chimiques. La conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations.

Fourche hygiénique, 1270 mm Article numéro: 5690x



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

Pelle ergonomique, 1150 mm Article numéro: 5600x



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

Brosse à main, Fibres Dures

Article numéro: 3890x



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: 4190x



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

Brosse à main, manche long, Fibres Dures

Article numéro: 4186x



Le manche long de cette brosse permet à l'opérateur d'atteindre à l'intérieur des équipements des zones habituellement difficiles d'accès. Ses fibres dures orientées permettent de brosser efficacement les machines, les seaux et containers ainsi que les conduits.

Écouvillon, 60 mm

Article numéro: 5370x



Écouvillon pour tubes et bouteilles.

Tête d'écouvillon pour tige flexible

Article numéro: 5356x



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

Kit goupillons, 490 mm

Article numéro: 5357x



Kit multi-fonctions composé de goupillons de différents diamètres. Très utilisé dans le nettoyage de machines et de petites pièces.

Brosse flexible, Fibres Médium

Article numéro: 5372x



Cette brosse est adaptée au nettoyage extérieur des conduits et canalisations de diamètre externe pouvant aller jusqu'à 100mm. La forme de la brosse peut être adaptée à l'utilisation.

Brosse flexible, Fibres Médium

Article numéro: 5374x



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.

Support mural, 4-6 Produits, 395 mm

Article numéro: 1018x



Support disponible en code couleur intégral. Vous pouvez agrandir le support en y fixant un second support. Facile à nettoyer en démontant simplement les différentes pièces.

Seau gradué, bec verseur, 12 L

Article numéro:
5686x

Couvercle pour seau 5686

Article numéro:
5687x



Seau alimentaire pour la manipulation d'ingrédients et le dosage. Disponible également en version 6 Litres: Art n°5688. Couvercle conçu pour le seau hygiénique Vikan 5688. Le rebord sur le milieu du couvercle permet de superposer plusieurs seaux en toute sécurité.

Seau gradué, bec verseur, 20 L

Article numéro:
5692x

Couvercle pour seau 5692

Article numéro:
5693x



Seau alimentaire pour la manipulation d'ingrédients et le dosage. Disponible également en version 6 Litres: Art n°5688. Couvercle conçu pour le seau hygiénique Vikan 5688. Le rebord sur le milieu du couvercle permet de superposer plusieurs seaux en toute sécurité.

Grattoir à main lame inox, 50 mm

Article numéro: 4008x



Idéal pour retirer les matières sèches ou collantes et pour gratter les dépôts de matières brûlées, ce grattoir à main dispose d'une lame inox flexible pourvue d'angles arrondis protecteurs, d'une prise en main solide et ergonomiquement conçue.

Grattoir à main lame inox, 100 mm

Article numéro: 4009x



Idéal pour retirer les matières sèches ou collantes et pour gratter les dépôts de matières brûlées, ce grattoir à main dispose d'une lame inox flexible pourvue d'angles arrondis protecteurs, d'une prise en main solide et ergonomiquement conçue.

Grattoir lame inox à pas de vis, 50 mm

Article numéro: 4010x



Idéal pour retirer les dépôts collants difficiles à atteindre ou les matières brûlées, ce grattoir dispose d'une lame inox flexible aux rebords arrondis protecteurs, un support plastique solide et un pas-de-vis permettant d'y adapter tous les manches Vikan en code couleur.

Grattoir lame inox à pas de vis, 100 mm

Article numéro: 4011x



Idéal pour retirer les dépôts collants difficiles à atteindre ou les matières brûlées, ce grattoir dispose d'une lame inox flexible aux rebords arrondis protecteurs, un support plastique solide et un pas-de-vis permettant d'y adapter tous les manches Vikan en code couleur.

Des solutions uniques
Pour un secteur unique
Le milieu viticole

Rendez-vous sur schlenker.ch

Schlenker AG

Studbachstrasse 18
8340 Hinwil

Tel. 044 937 37 00

info@schlenker.ch
www.schlenker.ch

SCHLENKER
QUALITÄTSPRODUKTE

Ihr Partner für die Lebensmittel und Pharmaindustrie