



Voedings- middelenindustrie

Gespecialiseerde
oplossingen



ERIKS



Gespecialiseerde oplossingen voor veeleisende processen

In de voedingsmiddelenindustrie zijn de uitdagingen veelzijdig. De hoogste hygiënevereisten, aangescherpte wetgeving of de beschikbaarheid en opslag van onderdelen zijn slechts enkele daarvan. **Wij kennen uw uitdagingen en ondersteunen u met onze uitgebreide kennis van producten en toepassingen, en onze services.**

Onze producten – van standaard tot klantspecifiek

Bij ERIKS krijgt u toegang tot een **breed en diep assortiment eigen merken en wereldwijd bekende A-merken**. Wij leveren standaardonderdelen snel en flexibel, maar maken ook graag producten geheel volgens uw wensen. **Onze onderdelen beschikken over conformiteitsverklaringen en voldoen aan alle relevante normen.**

Onze diensten – van Rapid Prototyping tot Quick Supply

Profiteer van **onze expertise op het gebied van productie en onze technische services** voor de beste producten in uw productie-installaties. Wij ontwikkelen **op uw wensen afgestemde en snel beschikbare oplossingen**, waarbij we wettelijke voorschriften naleven.

Volledige integratie in de toeleveringsketen

Moet uw benodigde reserveonderdeel altijd op het juiste moment op de juiste plaats beschikbaar zijn? Geen probleem, wij automatiseren graag uw inkoopproces en kunnen uw magazijnbeheer overnemen. **Zo bespaart u op kostbare bedrijfsmiddelen en verlaagt u uw totale bedrijfskosten op duurzame wijze.**

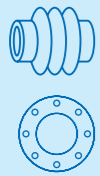
Let's make industry work better

Inhoud

Bespreek alle mogelijkheden	4
Supply Chain Solutions	6
Grootste uitdagingen	8
ERIKS is overal	10
Afdichtings- en rubbertechniek	12
Industriële kunststoffen	16
Slangen en compensatoren	20
Afsluiters, appendages en instrumentatie	24
Aandrijftechniek en pneumatiek	28
Gereedschappen en onderhoud	32
Persoonlijke veiligheid op de werkvloer	34



Bespreek alle mogelijkheden met ons



Afdichtings- en rubbertechniek

Of het nu gaat om een standaardproduct of speciaal onderdeel met co-engineering, prototyping en 3D-printing, wij ondersteunen u met onze expertise. Door onze eigen productie op het gebied van rubbertechniek kunnen de onderdelen snel op maat worden gemaakt of met de configurator worden aangepast.



Industriële kunststoffen

Wij voeren een brede selectie van gecertificeerde standaard, technische en hoogwaardige kunststoffen voor de voedingsmiddelenindustrie. Op maat gemaakte stukken, Rapid Prototyping of 3D-printing voeren wij graag uit.



Slangen en compensatoren

Bij ons krijgt u een breed assortiment eigen merken en partnermerken. Voor de hoogste kwaliteit en veiligheid produceren, controleren en certificeren wij de complete slangassembly in onze eigen schone productiefaciliteiten.



Aandrijftechniek en pneumatiek

Wij leveren hoogwaardige machineonderdelen zoals rollagers, tandriemen en motoren tot volledige lopende bandsystemen. Producten met gladde en afgeronde oppervlakken voor eenvoudige en grondige reiniging.



Afsluiters, appendages en instrumentatie

In de voedingsmiddelenindustrie is het gebruik van appendages en meet- en regeltechniek onontbeerlijk. Voor betrouwbare processen bieden wij ondersteuning met hoogwaardige eigen merken en A-merken. Een breed assortiment dat voldoet aan alle toepasselijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen.



Gereedschappen, onderhoudsproducten en persoonlijke beschermingsmiddelen

ERIKS levert een uitgebreid programma kwaliteitsgereedschappen en onderhoudsproducten van hoofdzakelijk A-merken die u verzekeren van een gegarandeerd hoog precisie- en kwaliteitsniveau. Ook denken we met u mee over wat er nodig is om veiligheid én voedselveiligheid op uw werkvloer te verbeteren.



Let's make
industry
work better



Co-engineering

Samen met u ontwikkelen wij de beste oplossing voor uw uitdaging. Onze experts hebben jarenlange ervaring en gedegen expertise.



Supply Chain Solutions

Onze experts analyseren uw inkoopprocessen om de beschikbaarheid te garanderen, en evalueren het kostenbesparingspotentieel.



Aanvullende services

Ons productassortiment voor de machinebouw in de voedingsmiddelenindustrie completeren wij met aanvullende services, zoals op maat maken, certificering en het waarborgen van traceability.



E-business services

Onze e-business services optimaliseren de inkoop van goederen. Wij bieden onder andere scanneroplossingen en koppelingen via Open Catalog Interface (OCI) of Electronic Data Interchange (EDI).



Kwaliteitscontrole

Diverse testfaciliteiten stellen ons in staat uw producten te testen. Dit doen wij op basis van uw specificaties of wij voeren een volledige proef/steekproef uit. Of het nu gaat om druktests of maatcontrole – wij zijn volledig uitgerust.



Cleanroom

Onze cleanrooms conform ISO 14644-1 klasse 6 voldoen aan de hoogste eisen. Onze compleet nieuwe Clean Manufacturing Facility maakt zowel de prefabricage als de nabewerking van producten mogelijk.



Conditiebewaking

Continue monitoring of punctuele conditiebewaking: Wij bieden u op maat gesneden services aan. Met ons Field Service Team komen we graag direct bij u langs.

Supply Chain Solutions: slim kosten besparen

Vendor Managed Inventory (VMI)

Laat ons het beheer van uw magazijn overnemen en vergemakkelijk het onderhoud met efficiëntere processen.

Voordelen van VMI:

- Geen bestel- en goederenontvangst procedures meer, **magazijnbeheer door ons**
- Voorraden op basis van behoeft patronen en **automatische aanvulling** via scanneroplossing, Kanban-systeem of vending machines.
- **Gegarandeerde beschikbaarheid** van het benodigde reserveonderdeel
- **Productiviteitsstijging**
- Lagere transportkosten
- Kleinere voorraden en **lagere opslagkosten**
- Eén aanspreekpunt

Scanneroplossingen

Met de handscanner kunt u **bestellingen en favorietenlijsten aanmaken**. Deze worden **automatisch via een interface vanuit uw computer in de winkelwagen van onze online winkel geplaatst**. U hoeft de winkelwagen alleen nog te controleren en de koop af te ronden. Met de scanneroplossing optimaliseert u uw bestelproces en zorgt u voor een **kostenefficiënt materiaalbeheer**.

Kanban-systeem

Het **aanvulstelsel met gedefinieerde MRO-artikelen** kan een of meer bakken omvatten. De productbakken worden continu aangevuld in uw magazijn volgens het Kanban-principe, **zodat altijd het juiste product beschikbaar is voor onderhoud op locatie**.

Vending machines

Wilt u de uitgifte van hardlopende verbruiksartikelen zoals PBM's beter controleren? Wij bieden u met onze vending machines een **24/7-oplossing** voor uw productielocatie. Dankzij het **geautomatiseerde inkoopproces** is uw assortiment optimaal beschikbaar en wordt het verbruik per artikel en medewerker geregistreerd. Zo kunt u uw **materiaalbehoefte met 20 tot 30 procent verlagen**.

Lees meer over onze supply chain- en e-business-oplossingen:
eriks.nl/scs

“Wij maken
de industrie
voedselveiliger.”




“Wij verkorten de
stilstand van
uw machines.”

“Wij maken
productielijnen
toekomstbestendig.”

Uw grootste uitdagingen, onze oplossingen

Het is onze missie om inzicht te krijgen in uw uitdagingen en u passende oplossingen aan te bieden. Dit vereenvoudigt uw werk en biedt meerwaarde voor uw bedrijf.

Voedselveiligheid en hygiëne

UW UITDAGING	ONZE OPLOSSING	TOEGEVOEGDE WAARDE VOOR U
<p>Neem de hoogste hygiënevereisten in acht</p> 	<p>Onze producten die voldoen aan heersende normen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zijn corrosiebestendig ▪ vertonen geen lekkages ▪ zijn recyclebaar ▪ zijn traceerbaar ▪ zijn flexibel in te zetten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maximale hygiëne ▪ Langere levensduur van producten ▪ Minder uitvaltijd van uw productie-installaties ▪ Maximale veiligheid in alle productieprocessen ▪ Lagere verwijderingskosten <p>Lagere Total Cost of Ownership</p>

Bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie dragen de grootste verantwoordelijkheid op het gebied van hygiënevereisten. **De levensmiddelen komen tijdens het productieproces in contact met diverse voorwerpen en materialen. Dit contact mag geen invloed hebben op de smaak en geur van de producten.** Bovendien moeten alle onderdelen van productie-installaties bestand zijn tegen agressieve reinigingsmiddelen en volledig kunnen worden gereinigd zonder dat er sporen achterblijven. Als er toch nog verontreinigde levensmiddelen in de handel terechtkomen, is ter bescherming van de consument een terugroepactie van het product onvermijdelijk. Dit zal echter directe negatieve gevolgen hebben voor uw merk en uw imago.


De geschiedenis van ERIKS begon in 1940, toen de oprichter van het bedrijf Arie Eriks een toeleveringsbedrijf van afdichtingen, riemen en slangen opende voor de zuivelindustrie. **Dankzij onze jarenlange ervaring en het brede productassortiment zijn wij uitgegroeid tot een competente partner op het gebied van oplossingen voor de levensmiddelenindustrie.** Wij helpen u bij het voldoen aan de hygiënevereisten en bij het voorkomen van verontreinigingen. **Bijvoorbeeld met kwaliteitsproducten zoals metaaldetecteerbare rubber compounds**

of de serie hygiënische aandrijfmotoren van Fenner®. De afgeronde, gepolijste oppervlakken voorkomen verontreinigingen en loze ruimtes. **Voor uw medewerkers leveren wij optimale veiligheidsuitrustingen, zodat de hygiënevoorschriften altijd kunnen worden nageleefd.**

Lees ons blogartikel: eriks.nl/hygenischontwerpen



Regelgeving

UW UITDAGING	ONZE OPLOSSING	TOEGEVOEGDE WAARDE VOOR U
<p>Aanhouden van wettelijke regelgeving</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Producten worden aan kwaliteitscontroles onderworpen in onze testfaciliteiten ▪ Beschikken over certificaten ▪ Co-engineering, Rapid Prototyping en Quick Supply voor nauwkeurig passende en spelingsvrije onderdelen ▪ Ondersteuning gedurende de hele levenscyclus van het product ▪ Opvolging van wetswijzigingen op wereldwijd niveau 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Snellere probleemoplossing ▪ Kortere aanpassingstijd <p>Lagere Total Cost of Ownership</p>

Het aanhouden van de stringente regelgeving en een snelle toepassing van wijzigingen in de wettelijke voorschriften zijn cruciaal in de levensmiddelenindustrie. **De basis van de Europese regelingen voor materialen die in contact komen met levensmiddelen is opgenomen in EC1935/2004. Hierin is vastgelegd dat alle materialen die in contact komen met levensmiddelen dienen te worden geproduceerd conform GMP (Good Manufacturing Procedure).** Bedrijven die hun producten aanbieden in de VS of Groot-Brittannië, moeten tevens voldoen aan de normen van de Amerikaanse Gezondheidsautoriteit FDA of de Britse Health and Safety Executive. In de praktijk is de kennis van die vele wettelijke regelingen vaak onvoldoende. **Bovendien gaat het aanpassen van materialen of productieprocessen in uw bedrijf doorgaans gepaard**

met veel tijdsverlies en hoge kosten. Dankzij onze ruime ervaring weten wij hoe we uw productieproces kunnen verbeteren. Wij helpen u bij het aanpassen van uw bedrijf aan de wettelijke regelgeving, zodat u kunt blijven voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen. **Onze standaardproducten beschikken over de bijbehorende EU-conformiteitsverklaringen en FDA-goedkeuringen. Wij waarborgen de traceerbaarheid van de materialen en productieprocessen en documenteren deze conform de wettelijke voorschriften. Onze specialisten volgen wijzigingen van voorschriften en normen wereldwijd en zijn direct betrokken bij de eerste ontwikkeling van de betreffende materialen.**

Lees ons blogartikel: eriks.nl/wet-enregelgeving

Reductie downtime

UW UITDAGING	ONZE OPLOSSING	TOEGEVOEGDE WAARDE VOOR U
<p>Vermijd stilstand en maak de vraag beter planbaar</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Efficiënte materiaalvervanging met onze Application Engineers en andere services ▪ E-businessoplossingen op maat ▪ Snelle beschikbaarheid van producten ▪ Hoge flexibiliteit in de productie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minder stilstand ▪ Leverbetrouwbaarheid ▪ Kostenbesparingen ▪ Leveranciersreductie ▪ Lage aanpassingskosten ▪ Lage voorraadkosten <p>Lagere Total Cost of Ownership</p>

Onze standaardonderdelen, een combinatie van hoogwaardige eigen merken en die van partners, zijn rechtstreeks in onze webshop te bestellen.

Bij speciale onderdelen profiteert u van onze **Rapid Prototyping- en Co-Engineering-services.**

ERIKS is overall



Pagina 30

Aandrijftechniek en pneumatiek

- Motoren
- Voedselveilig smeermiddel
- Aandrijfriemen
- Aandrijfkettingen
- Cilinders
- Ventielen



Pagina 20

Slangen en Compensatoren

- Industriële slangen
- Processlangen
- Fittingen
- Kleppen



Pagina 16

Industriële kunststoffen

- Beschermkappen



Pagina 12

Afdichtings- en rubbertechniek

- O-ringen
- Asafdichtingen
- Trillingdempers
- Machinevoeten
- Rubberen matten



Pagina 24

Afsluiters en instrumentatie

- Vlinderkleppen
- Kogelkranen
- Kijk- en peilglazen
- Veiligheden



Pagina 34

Veiligheid op de werkvloer

- Handbescherming
- Hoofdbescherming
- Veiligheidsschoenen
- Wegwerpkleding

Afdichtings- en rubbertechniek voor veelzijdige oplossingen



Als toonaangevend leverancier ontwikkelen en produceren we hoogwaardige afdichtingen en rubber vormdelen voor de voedingsmiddelen-industrie. Wij onderscheiden ons door het grote materiaalassortiment, snelle beschikbaarheid en aanvullende services. Als u op zoek bent naar een betrouwbare leverancier voor standaardproducten, een ontwikkelingspartner voor speciale onderdelen of een probleemoplosser die snel levert, dan bent u bij ERIKS aan het juiste adres.

Breed assortiment en aanvullende services

Onze componenten worden op grote schaal toegepast in de productie-installaties voor de productie van levensmiddelen.

Producten

- Rubberplaten
- O-ringen, X-ringen, steunringen
- Flensafdichtingen
- Melkleiding- en SMS-afdichtingen
- Tri Clamp-afdichtingen, -blindschijven en -zeven
- Techmembraanafdichtingen
- Veerversterkte afdichtingen
- Hygiënische voeten
- Expansieslangen en -klemmen

Services

- Advies en ontwikkeling op locatie
- Ontwerp en constructie
- CAD-tekeningen, prototyping en 3D-printen
- Reverse engineering
- Materiaalanalyses in eigen laboratoria
- Eigen productie
- Opdruk direct op het onderdeel, verpakking in cleanroom en specifieke etikettering
- Online datasheets en specificaties
- O-ring-calculator en Chemical Resistance Guide





O-ringen

Ons assortiment specifieke O-ringen voor de voedsel- en drankenindustrie omvat meer dan 60 verschillende materialen. Ook ontwikkelen en leveren we speciale vormen in food safe rubbermaterialen.

Alle materialen zijn ADI-vrij en voldoen aan de toepasselijke normen, zoals de 3-A normen, EC1935/2004, NSF-61 of de specificaties van de BfR en FDA. Kies uit meer dan 1500 O-ringafmetingen en -materialen, specifiek geschikt voor de voedsel- en drinkwaterindustrie. Bovendien kunnen we middels een speciale pers- en fabricageprocedure oneindige O-ringen produceren waarbij geen beperkingen gelden wat betreft de binnendiameter. Wij kunnen elke complexe vereiste aan, ook bij de productie van losse onderdelen, indien nodig.



Tri-Clamp, melkleiding- en SMS afdichtingen

Onze Sanitary Gaskets (sanitaire pakkingen) worden voornamelijk gebruikt in de levensmiddelenindustrie, omdat ze voldoen aan de eisen van de FDA en geschikt zijn voor contact met hete stoom of agressieve chemicaliën.

Bij het kiezen van het juiste materiaal is het van cruciaal belang welk type medium door de leiding- of flensverbinding loopt. Afgestemd op bestaande installaties bieden wij materialen zoals EPDM, FKM, siliconen en PTFE, maar ook afwijkende kleuren zoals wit of blauw aan. Onze Tri-Clamp afdichtingen zijn ook verkrijgbaar met blindschijven of zeven. Sanitary Gaskets zijn over het algemeen geschikt voor processen zoals CIP (Cleaning in Place) en SIP (Sterilization in Place).



Vlakke afdichtingen van Leader Gasket Technologies



Leader Gasket Technologies, onderdeel van de ERIKS-groep, is een van de meest toonaangevende producenten van vlakke afdichtingen. Wij ontwikkelen doorlopend materialen en afdichtingsontwerpen die speciaal zijn ontworpen voor toepassing in steriele processen.

Clipperlon

Wetende dat producten in de levensmiddelenindustrie moeten voldoen aan strenge internationale veiligheids- en hygiënevoorschriften, omvat het assortiment van Clipperlon speciaal ontworpen PTFE-afdichtingsmaterialen van de nieuwste generatie. Deze kenmerken zich door:

- Goede fabricageprocedures (Good Manufacturing Practices, GMP)
- Goedkeuringen overeenkomstig EC1935/2004, FDA, USP klasse VI of de Chinese regelgeving inzake voedselveiligheid.
- Batchcode en volledige traceerbaarheid
- Hoge zuiverheid

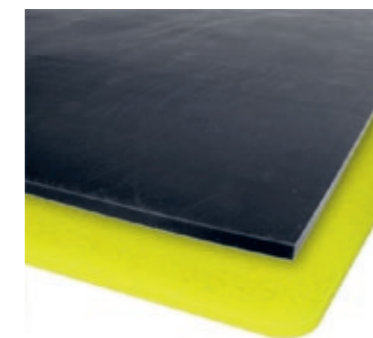


Rubberplaten

Onze elastomeerplaten, gemaakt van siliconen of FKM/Viton®, zijn ontwikkeld voor gebruik in de levensmiddelenindustrie.

Silicone materialen zijn verkrijgbaar met antibacteriële of metaaldetecteerbare eigenschappen. Silicone elastomeerplaten voldoen aan de normen van de FDA en de EC1935/2004, en aan de aanbevelingen van de BfR. Het materiaal FKM/Viton® is geschikt voor gebruik bij hoge temperaturen en in een chemisch agressieve omgeving.

Viton® is een gedeponeerd handelsmerk voor fluorelastomeer van de firma E. I. du Pont de Nemours, Inc.



Voedselveiligheid - de oplossing voor schone productie en verpakking

Voor de productie van vlakke afdichtingen voor de levensmiddelenindustrie bieden wij onze speciaal ontwikkelde productie- en verpakkingsooplossing 'Lean in Clean' aan. In onze gecontroleerde Clean Manufacturing Facility in Alkmaar worden materialen vrij van stof, vocht of verontreiniging opgeslagen en verwerkt.

Het eindproduct wordt onder dezelfde omstandigheden verpakt in antistatische PE-zakken, met daarop duidelijke vermelding van de materiaalgrootte, de toepasselijke normen waaraan is voldaan en de batchcode voor volledige traceerbaarheid. Zo kunnen we garanderen dat wordt voldaan aan de Good Manufacturing Practice (GMP), overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2023/2006 als onderdeel van EC1935/2004.





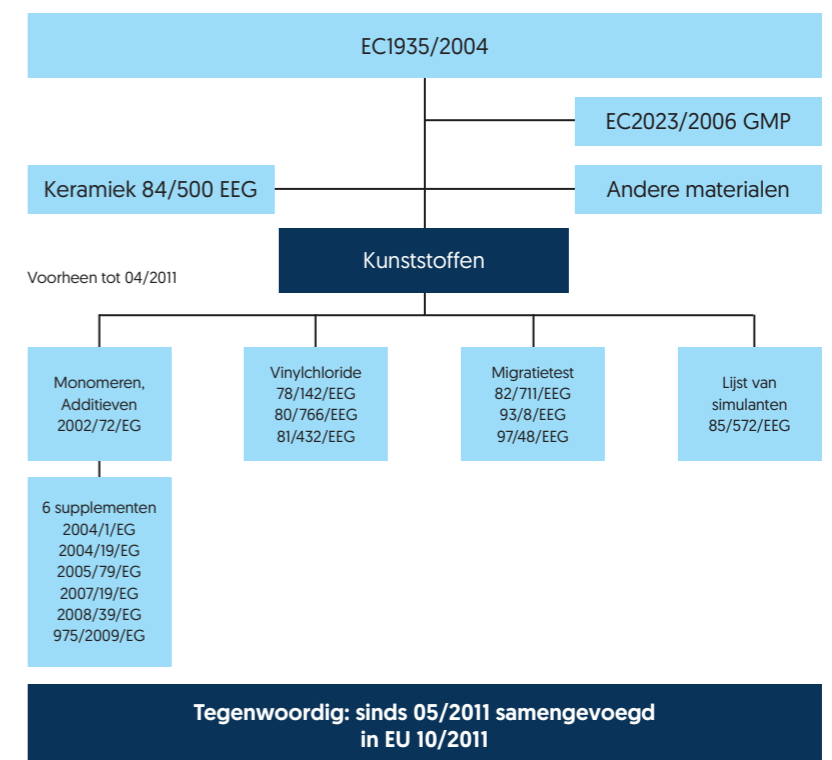
Industriële kunststoffen die voedselveilig zijn

Met betrekking tot bewerkte eindproducten en halffabrikaten die in installaties voor levensmiddelenproductie worden gebruikt, bieden wij een breed assortiment aan geschikte **standaard, hoogwaardige en hoge temperatuurbestendige kunststoffen**. Zij voldoen aan de hoge vereisten van de EC1935/2004 en de EU 10/2011 wetgeving inclusief wijziging EC1282/2011.

De meeste thermoplastische materialen uit ons assortiment voldoen ook aan de eisen van de Amerikaanse Food and Drug Administration (FDA), de NSF 61 3-A, Sanitary Standard, en de Duitse Drinkwaterverordening (KTW DVGW W270).

Conformiteit en vergunningen voor kunststoffen

- EC1935/2004 en EC2023/2006 en EU-migratieregeling EU 10/2011, en het supplement EC1282/2011
- FDA 21 CFR
- USP23 klasse VI
- NSF 61 3-A, Sanitary Standard
- REACH 1907/2006/EG
- RoHS 2002/96/EG en EC2011/65
- KTW DVGW W270





Kunststof halffabricaten voor de levensmiddelenindustrie

Omdat kunststoffen in de voedingsmiddelenindustrie breed worden toegepast, heeft ERIKS een uitgebreid assortiment aan EC1935/2004 goedgekeurde materialen. In het onderstaande (beperkte) overzicht ziet u enkele eigenschappen, inclusief FDA-nummer. Laat ons vooraf weten wat het beoogde gebruik is, zodat traceerbaarheid gewaarborgd is.

MATERIAAL	ISO CODE	TYPE VULLING	MOGELIJKE KLEUR	FDA NUMMER
Epramid® 6X FG	PA6	ongevuld	naturel	21 CFR 177.1500
Epramid® 6X FG DT	PA6	detecteerbaar	blauw	21 CFR 177.1500
Epramid® 6G FG	PA6	ongevuld	naturel, blauw	21 CFR 177.1500
Epramid® 66 FG	PA66	ongevuld	naturel	21 CFR 177.1500
Epratal® C FG	POM	ongevuld	naturel, zwart, blauw	21 CFR 177.2470
Epratal® C FG DT	POM	detecteerbaar	blauw, grijs	21 CFR 177.2470
Epratal® H FG	POM	ongevuld	naturel	21 CFR 177.2480
Epranite® FG PETP	PETP	ongevuld	naturel	21 CFR 177.1630
Epranite® BG FG PETP	PETP	zelfsmerend	lichtgrijs	21 CFR 177.1630
Epratone® PEEK FG	PEEK	ongevuld	naturel, zwart	21 CFR 177.2415
Epratone® PEEK FG DT	PEEK	detecteerbaar	naturel, blauw	21 CFR 177.2415
Epratone® PEEK TF FG DT	PEEK	detecteerbaar en zelfsmerend	blauw	21 CFR 177.2415
Eriflon® PTFE PTFE	FG	ongevuld	naturel	21 CFR 177.1550
Eriflon® PVDF FG	PVDF	ongevuld	naturel	21 CFR 177.2510
Multilene® PE FG	HDPE	ongevuld	naturel, zwart, blauw	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-D FG	HMWPE	ongevuld	naturel, blauw, groen, roodbruin	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-M FG	UHMWPE	ongevuld	naturel, zwart, blauw, groen	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-M FG DT	UHMWPE		blauw, grijs	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-M FG AS	UHMWPE	antistatisch	zwart	21 CFR 177.1520
Multilene® PP FG	PP	ongevuld	naturel, grijs	21 CFR 177.1520
Epradur® FG	PVC	ongevuld	wit, lichtgrijs, donkergrijs	21 CFR 177.1010
Rhinohyde® FG ST	PUR	slijtvastheid	blauw	21 CFR 177.1680
Rhinohyde® FG HG	PUR	slijtvastheid en zelfsmerend	geel	21 CFR 177.1680



Opmerking: Multilene PE FG zwart en Multilene PE M FG zwart hebben door gebruikte kleurstof geen FDA goedkeur. Deze materialen voldoen wel aan de EC1935/2004 eisen.

Metaaldetecteerbare kunststoffen, voor een betere veiligheid

Als er een hoger veiligheidsniveau vereist is, kunt u ook gebruikmaken van onze metaaldetecteerbare kunststoffen, zoals Epramid® 6X FG DT, Epratal® C FG DT, Epratone® PEEK FG DT en Multilene® PE-M FG DT. Deze kunststoffen kunnen worden opgespoord met **metaaldetectoren**.

Hiermee kunnen uw afnemers er zeker van zijn dat er **geen verontreinigd voedsel op de markt wordt gebracht** en wordt het risico van gevolgschade, terugroepacties en imagoschade geminimaliseerd. Er wordt voldaan aan de wettelijke richtlijnen van de EU en de FDA.



Onderdelen van kunststof die geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen

Bij de productie van levensmiddelen kunnen deze in contact komen met delen van de productie-installatie. Om ervoor te zorgen dat er bij klanten die levensmiddelen produceren **geen schadelijke stoffen in de producten terecht komt, ondergaan de kunststoffen strenge tests**.

In de conformiteitsverklaringen geven we aan dat de **gebruikte kunststoffen geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen**. Speciaal voor de levensmiddelenindustrie **ontwikkelen en vervaardigen wij complexe kunststof precisieonderdelen**. Er worden verschillende materialen gebruikt, afhankelijk van het beoogde gebruik. Wij produceren eindproducten met korte doorlooptijden en aan de hand van uw tekeningen of monsters.

Engineering, fabricageprocessen en diensten

- **Co-engineering** bij het ontwerp en de keuze van het geschikte materiaal
- **Rapid Prototyping** (SLS-procedure) van kleine series en prototypes zonder gereedschapskosten
- **3D-printen** (FDM-procedures) en filamenten
- **CNC-bewerking** op 3-, 4- en 5-assige draai- en freescentrums
- **Draaien, frezen, boren op conventionele bewerkingsmachines**
- **Waterstraalsnijden, stansen, thermische bewerking**
- **Foliesnedes** van verschillende polymeren op 2D-CNC-cutter/-plotter
- **Halfabrikaten** (platen, staven, buizen, en profielen) op maat gezaagd middels de configurator in de ERIKS webshop
- **Gespecialiseerde cursussen** voor kennisuitwisseling over specifieke onderwerpen

Multilene PE-M FG slijtvast en licht in gewicht

Voor het transport van uien is gekozen voor wormschroeven van Multilene PE-M FG. Dit materiaal is slijtvast en licht van gewicht, waardoor het een lange levensduur heeft in dit soort toepassingen.

Door het gebruik van een licht materiaal is er minder energie nodig om de schroeven in beweging te krijgen. De wormschroef is gemaakt conform de richtlijnen van de EC1935/2004 en de GMP.



Industriële slangen voor vloeistoffen en droge stoffen



Slangen in de voedingsmiddelenindustrie - waar moeten we op letten? Wat zijn de verschillen in verbindingen? De eisen die gesteld worden wat betreft **hygiëne, reiniging en duurzaamheid van slangen** en hun onderdelen zijn enorm hoog. Dankzij ons **brede en diepe assortiment eigen merken en A-merken** hebt u bij ERIKS een bijzonder ruime keuze. In **onze eigen productiefaciliteiten** voor industriële slangen produceren wij de slangen geheel op maat en naar uw wensen.

EC1935/2004 wetgeving en FDA

De materialen zijn onderworpen aan strenge wettelijke voorschriften. De basis van de Europese regeling voor materialen die in contact komen met levensmiddelen is opgenomen in EC1935/2004. De kern van de verordening is artikel 3 en de daarin geformuleerde eis dat **alle materialen die in contact komen met levensmiddelen, moeten worden vervaardigd conform de GMP-procedure (Good Manufacturing Procedure)**. Tijdens het gebruik ervan mag overdracht van stoffen naar levensmiddelen slechts zeer beperkt plaatsvinden, zodat:

- er geen gevaar ontstaat voor de menselijke gezondheid;
- de samenstelling van het levensmiddel niet wordt gewijzigd;
- de smaak, geur, kleur enz. van het levensmiddel niet worden aangetast.

Binnen EC1935/2004 bestaat een specifieke regeling voor slangen van kunststof, zoals vastgesteld in de verordening EU 10/2011. Voor dergelijke slangen moet een **conformiteitsverklaring beschikbaar zijn**.

Het overgrote deel van de internationaal opererende bedrijven heeft niet alleen goedkeuring nodig overeenkomstig de eisen van de hierboven genoemde Europese wetgeving, maar ook goedkeuring van de Amerikaanse FDA.



U zoekt:

Geschikte slang voor **verwerking van zuivelproducten, dierlijke vetten, plantaardige oliën of vruchtensappen**. Ons geschikte product:



Goodall® Nutralon

De productserie Goodall® Nutralon (D, SD, SD Lite) omvat een groot deel van de slangen voor de levensmiddelenindustrie en **voldoet aan de normen van de EC1935/2004 - EU 10/2011, de FDA, BfR, USDA en de 3-A-standaarden**. Deze **bijzonder flexibele zuig- en drukslangen** zijn dankzij de gladde binnenwand **eenvoudig te reinigen en voorkomen de opbouw van bacteriën**. Nutralon slangen zijn over hun gehele lengte voorzien van **het batchnummer, om de traceerbaarheid op elk moment te waarborgen**. De slang voor levensmiddelen wordt geleverd met hygiënisch opgeperste **roestvrijstalen koppelingen**.

U zoekt:

Een slijtvaste voedselveilige slang voor droge stoffen, geschikt voor het afvoeren van statische elektriciteit. Ons geschikte product:



Abraflex MD-Food AS-INOX

De Abraflex MD-Food AS-INOX onderscheidt zich door de unieke combinatie van voedselveiligheid en geleidbaarheid. Deze innovatieve **polyurethaan slang** is **zeer slijtvast**, makkelijk handelbaar en is veilig inzetbaar als zuig- en blaasslang **voor slijtende en ontvlambare poeders in EX-zones**.

U zoekt:

Een passende slang voor toepassing bij **de productie van bier, frisdranken, wijn en dranken met een hoog alcoholgehalte**. Ons geschikte product:

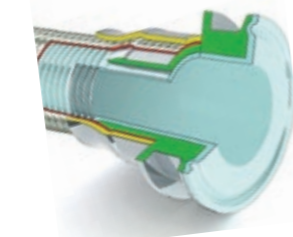


Purpur Bierslang

De Purpur is **dé standaard slang voor bier** in de markt. ERIKS voorziet de slang van hygiënisch opgeperste koppelingen voor **maximale reinigbaarheid**. Wij leveren de slang voorzien van de juiste **certificering**, zoals EC1935/2004. **Extrem goede bestendigheid** tegen de **zwaarste reinigingsomstandigheden** zorgen voor een **zeer lange levensduur**.

U zoekt:

Een extreem soepele slang voor bewegende toepassingen of de hoogste hygiëne eisen. Ons geschikte product:



Bioflex PTFE slang

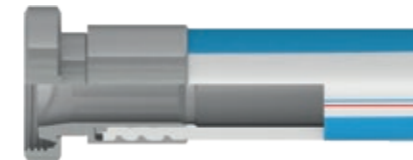
De Bioflex is de meest innovatieve **PTFE slang**. Door de unieke gepatenteerde constructie is de slang **inwendig glad, zeer flexibel, vrijwel niet te knikken, eenvoudig reinigbaar**. De slang garandeert krappe inbouwbaarheid, ook bij een **zeer kleine buigradius** blijft de doorlaat gegarandeerd. Voor hygiënische omgeving is de slang leverbaar met een **voedingsveilig rubberen buitenwand**. Voldoet aan EC1935/2004, EU 10/2011 en FDA.

Goodall®



DuraCrimp® FOOD

Vaak wordt maar weinig aandacht geschonken aan de juiste combinatie van slang en koppeling. Toch is deze combinatie juist **van cruciaal belang voor de algehele functionaliteit, de hygiënische eigenschappen en de lange levensduur van het systeem** waarmee de slang wordt gebruikt. De meest hygiënische manier om een koppeling aan een slang te bevestigen, is samenpersen of krimpen. Goodall® DuraCrimp® FOOD is een **innovatief, hygiënisch en veilig druksysteem** voor de levensmiddelenindustrie. Dit door ERIKS ontwikkelde concept combineert **op maat gesneden Goodall® slangen voor levensmiddelen met speciaal toegepaste slangkoppelingen en hulzen**. Hierdoor bent u verzekerd van een naadloze, lekvrije verbinding zonder loze ruimte tussen de koppeling en de slang.



Koppeling | Pershuls | Slang

Innovatieve dichtheidstest

Om een soepele, hygiënische verbinding zonder loze ruimte tussen de slang en de koppeling te garanderen, hebben we een **nieuwe testprocedure** ontwikkeld. Hierbij wordt gedurende zeven dagen een blauw gekleurde vloeistof met maximale druk in de slang gepompt. Aansluitend wordt het uiteinde van de slang voorzichtig verwijderd om de dichtheid en de afdichtingskwaliteit van de verbinding te controleren. Dit levert **uitstekende resultaten** op in vergelijking met traditionele verbindingstechnieken.



Koppeling met klemchaal



Koppeling met Goodall® DuraCrimp® FOOD

Toegevoegde waarde

Meer veiligheid

- **Naleving van alle wettelijke richtlijnen en normen:**
- Premium-materialen voldoen aan de meest gangbare Europese en internationale normen voor de levensmiddelenindustrie



- Beschikbare conformiteitsverklaringen
- Traceerbaarheid gewaarborgd
- Roestvrijstalen fittingen en hulzen
- Controle op roestvrijstalen doornen voor de hoogste zuiverheidsgraad

- **Naleving van alle wettelijke richtlijnen en normen**
- Geen risico op verontreiniging door oneigenlijke of onjuiste koppelingstechniek
- Geen loze ruimtes
- Eenvoudig te reinigen

- **Mechanische sterkte**
- Slang kan niet losraken van de koppeling
- Geen torsie van de slang
- Geen kans op letsel voor gebruikers

- **Hoge bestendigheid tegen CIP-reinigingsmiddelen**
- **Verbeterde ergonomie voor gebruikers**

Kostenbesparing

- **Geen lekken of morsen van levensmiddelen**
- **Geen besmetting van de voedselketen en de daarmee samenhangende terugroepacties**
- **Geen productverlies door onhygiënische verbindingstechnieken**
- **Langere levensduur:**
 - Hoogwaardige verbindingen
 - Minder downtime

Gegarandeerd duurzaam

- **Geen lekkage**
- **Minder afval door langere levensduur van de slang**





Afsluiters, appendages en instrumentatie voor betrouwbare processen

Of het nu gaat om gerichte **toevoer van media**, **procesbewaking** of **efficiënte besturing van productie-installaties**: in de voedingsmiddelen-industrie worden veel afsluiters en appendages gebruikt. Voor betrouwbare processen bieden wij ondersteuning met **hoogwaardige eigen merken en A-merken** en een breed assortiment dat **voldoet aan alle toepasselijke richtlijnen op het gebied van levensmiddelen**. Het assortiment omvat zowel **standaard oplossingen als oplossingen op maat**, die speciaal op uw wensen zijn afgestemd.

ECON® roestvrijstalen appendages

Met ons eigen merk ECON® en een **productassortiment dat speciaal is ontwikkeld voor de voedingsmiddelenindustrie** kunnen wij een optimaal regelcircuit garanderen voor al uw toepassingen en processen. Wij voeren een groot assortiment armatuursystemen die **voldoen aan de vereisten in EC1935/2004 en CFR 177.1550 van de FDA**. U kunt bij ons terecht voor:

- Vlinderkleppen
- Kogelkranen
- Membraanafsluiters
- Kijk- en peilglazen
- Veiligheden
- Regelafsluiters
- Speciale appendages volgens specificatie van de klant



Uw voordelen in één oogopslag:

- Aantoonbare kwaliteit
- Uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding
- Geschikt voor SIP- en CIP-reinigingsprocessen
- Technische ondersteuning bij selectie van afmetingen, inbedrijfstelling en onderhoud

econ®





ECON® Kogelkranen

- Voldoen geheel aan **EC1935 en FDA regelgeving** (Geschiktheid is voor zowel RVS als kunststof kogelkraanonderdelen aangetoond middels migratietesten)
- Geschikt voor drukken **tot 100 bar** en temperaturen van **-50 °C tot +250 °C**
- Leverbaar met **flens, draad of sanitaire lasaansluiting**
- V-poortkogels (30°, 60° en 90°) t.b.v. **modulerende toepassingen**
- **Automatiseerbaar** met ECON elektrische of pneumatische aandrijving



ECON® Vlinderkleppen

- Voldoen geheel aan **EC1935/2004 en FDA regelgeving** (Geschikt voor zowel RVS-klepblad als rubberen en kunststof voeringen/zittingen aangetoond middels migratietesten)
- Rubberen voeringen leverbaar in zwart en wit EPDM
- PTFE beklede EPDM volledige voeringen/zittingen
- Geschikt voor licht abrasieve media
- Handbediend met handgreep of wormwielkast
- **Automatiseerbaar** met ECON elektrische of pneumatische aandrijving



Klantspecifieke afsluiters van AbK (Armaturenbau Köln)

Op maat gemaakte afsluiters voor **zeer veeleisende of problematische toepassingen**. Dankzij de expertise van onze technici en ontwerpers **engineeren wij complete appendages** waarbij de **vormgeving en materiaalkeuze** volledig is gebaseerd op uw specifieke wensen.



Migratietest conform EU 10/2011

Alle afsluitercomponenten die met levensmiddelen in aanraking komen, worden onderworpen aan een migratietest. **Hiermee wordt aangetoond dat geen of slechts en uiterst geringe hoeveelheid stoffen vrijkomen uit het component wanneer deze in contact komt met levensmiddelen.** Drie zaken zijn hiervoor van belang:

1. De toegeleverde componenten zijn getest op migratie van schadelijke stoffen
2. De gekozen simulanten komen overeen met het voedingsmiddel waarvoor het component wordt ingezet
3. De testtemperatuur en testduur moeten representatief zijn voor het proces waarvoor het component wordt ingezet

De migratietest van de afsluiteronderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen is een belangrijk ijkpunt. Producenten van grondstoffen verstrekken vaak een overeenkomstige levensmiddelen-goedkeuring, maar dit is niet voldoende. De eigenschappen van het onderdeel dat van het basismateriaal gemaakt is, kan na het productieproces veranderen. Daarom moet verplicht een **migratietest op al deze onderdelen samen** worden uitgevoerd. Alle afsluiters en appendages die door ERIKS geschikt zijn bevonden voor voedingsmiddelentoeepassingen conform EC1935/2004 of FDA-richtlijnen, worden voorzien van de toepasselijke Declaration of Compliance.

Zie als voorbeeld hieronder de resultaten van de migratietesten op de RVS- en kunststofonderdelen van een ECON kogelkraan.

Toegepaste testmethode

RVS onderdelen - CM/Res [2013]9

Methode	Parameter	Analyse principe	Resultaat
EPA 3052 mod	voorbereiding op migratie (metalen)	Blootstelling tot 0,5% citroenzuur bij vulling ICP-MS	test doorstaan

Migratietest resultaten

TF 4215 zitting - EU 10/2011 [EN 1186-1, -2, -3]

Simulant	Techniek	Duur/temperatuur	Resultaat
10% Ethanol	onderdompeling	4 uur bij 80 °C (reflux)	test doorstaan
3% Azijnzuur	onderdompeling	4 uur bij 100 °C	test doorstaan
Olijfolie	onderdompeling	4 uur bij 100 °C	test doorstaan

Voor materialen die met levensmiddelen in contact komen en waarvoor strenge regels gelden, is er een **breed scala aan toepassingsmogelijkheden**. Wij staan voor u klaar en bieden een breed assortiment appendages, bijvoorbeeld voor stoomtoepassingen.

Meet- en regeltechniek

Voor automatisering van productie-installaties en voor procesbewaking is naast de onderlinge afstemming van aandrijvingen en appendages ook meet- en regeltechniek van groot belang. Hierbij kunnen wij u in alle opzichten ondersteunen en geschikte **hardware uit eigen productseries of die van bekende A-merken** leveren. Wij denken met u mee, zodat u altijd de juiste keuze maakt en aan de hoogste normen en eisen kunt voldoen.

Ons productassortiment is breed en omvat onder andere:

- Klepstandstellers
- Magneetafsluiters
- Klepstandmelders
- Druk- en temperatuurmeters
- Niveau- en debietmeters



Aandrijvingen en pneumatiek voor veilige voedselproductie

Bent u op zoek naar **innovatieve en hygiënische aandrijfsystemen** voor uw installaties? Dan heeft ERIKS een uitgebreid assortiment **lagers, open aandrijvingen, pneumatiek, lopende band systemen, roestvrijstalen motoren en tandwielkasten**. Wij denken met u mee in geïntegreerde oplossingen die zowel **voedselveilig** als **energiezuinig** zijn.



Kogellagerunits Food Line Blue Range

Met het nieuwe assortiment voor **levensmiddelen geschikte, volledig afsluitbare en nasmeringsvrije** kogellagerunits, stelt SKF nieuwe normen voor de voedingsmiddelen- en drankenindustrie.

Belangrijkste voordelen in één oogopslag:

- Verbeterde voedselveiligheid
- Hogere prestaties en langere levensduur
- Lagere onderhouds- en reparatiekosten
- Duurzaam produceren



Onderhoudsvrije Lambda kettingen

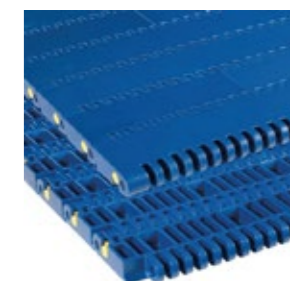
Voor elke toepassing in de voedingsmiddelenindustrie waar **nasmering onmogelijk of ongewenst is**, biedt het gebruik van speciale **geïmpregneerde en gecoate Lambda kettingen** van Tsubaki snel kostenbesparingen. Want door minder stilstand, een extreem langere levensduur zonder nasmering in combinatie met weinig onderhoud zijn Lambda kettingen een betrouwbare keuze.



Metalen en kunststof transportbanden

Transportbanden en -systemen zijn een essentieel onderdeel in de voedselproductieketen en vinden toepassing bij het reinigen, koken, filteren, invriezen, verpakken of transporteren van voedsel en dranken van plant tot aan de afnemer.

Rexnord en Systemplast zijn de A-merken voor een veilig transport van bijvoorbeeld bakkerijproducten, snacks, groente en fruit, diepvriesproducten, vlees, gevogelte en zeevruchten.



Voedselveiligheid: Fenner®-motoren en roestvrijstalen tandwielkasten

In de voedingsmiddelenindustrie gelden de **hoogste normen wat betref hygiëne**. Bij de reiniging van de productie-installaties worden daarom **agressieve middelen toegepast**. Traditionele aandrijvingen zijn vaak niet bestand tegen dit soort omstandigheden en beginnen te corroderen. Bent u daarom op zoek naar innovatieve en hygiënische aandrijfsystemen voor uw installaties? **Onze Fenner®-serie, met roestvrijstalen motoren en tandwielkasten, vormt een duurzame oplossing** met verrassende voordelen:

Fenner®

- **Wereldwijd unieke, consistente productserie**, of het nu gaat om tandwielkasten, motorreductors of alleen motoren
- Volledige uitwisselbaarheid met bestaande motoren, met **een tot wel 15 keer langere levensduur dan reguliere motoren**
- **Hygiënisch en eenvoudig te reinigen ontwerp** met gladde oppervlakken en zonder uitsparingen of randen
- **Bijzonder stof- en corrosiebestendige**, elektrolytisch gepolijste AISI-316 roestvrijstalen oppervlakken
- **Geen typeplaatje** - specificaties zijn op het oppervlak geëtst
- Beschermingsklasse IP66 (optioneel IP69/K) voor **bestendigheid tegen reiniging met hoge druk**

Aandrijfsystemen voor meer gemoedsrust



Assortiment tandwielkasten

7 types tot 3000 Nm

- Marktconforme aansluitmassa
- IEC-droogmontage
- Gevuld met voor de levensmiddelensector geschikt US-DA-H1-smeermiddel en voorzien van blauwe FDA-conforme asafdichtingen
- Roestvrijstalen ontluchtingsklep AISI 316

Assortiment motoren

Vermogensbereik 0,12 kW tot 7,5 kW

- IEC-interface
- Unieke anti-condensatiebeluchter
- Isolatieklasse F
- Geïntegreerde PTC-oververhittingsbeveiliging
- Efficiëntieklasse IE2 of IE3
- Geschikt voor gebruik met frequentieregelaar
- Met O-ring afgedichte aansluitdoos

Pneumatiek

Door jarenlange ervaring zien wij nog geregeld dat er standaard pneumatiek producten worden ingezet in omgevingen waar dat niet optimaal is. Veel voorkomende gevolgen zijn slecht functionerende of zelfs defecte ventielen door corrosie en vervuiling. Defecte cilinders en sensoren door corrosie of intredend vocht. Verkleurde, uitgeharde of gebarsten luchtslangen en koppelingen die verkleuren of corroderen, waardoor afdichtingen aangetast raken en gaan lekken.

ERIKS biedt een uitgebreid aanbod **pneumatiek** producten, **speciaal bestemd voor de voedingsindustrie**, die:

- Voldoen aan de voedselveiligheidsnormen
- Corrosiebestendig zijn
- Geschikt zijn voor agressieve reinigingsmiddelen
- Bestand zijn tegen extreme temperaturen



FESTO

Festo CRDSNU

roestvrijstalen rondcilinder

De CRDSNU rondcilinder - gebouwd conform **EHEDG en FDA** goedgekeurd - is ideaal voor applicaties waaraan strenge eisen worden gesteld of moet functioneren onder zware omgevingscondities. De cilinder is **bestand tegen agressieve reiniging en extreme temperaturen**.

Total conveyor solutions

ERIKS levert een compleet programma aan **conveyor componenten**, specifiek geschikt voor de levensmiddelenindustrie. **Van transportband tot scharnierbandketting, van modulaire banden tot rollenbanen**. Of het nu voor gebruik in een oven is, in een vriestoeppassing, voor het transporteren van grondstoffen of transport van verpakte producten betreft, ERIKS heeft **voor iedere toepassing de meest optimale conveyor componenten in huis**.



Deze componenten zorgen voor **zo min mogelijk contaminatie, duurzaamheid, corrosie- en vochtbestendigheid** en zijn bestand tegen agressieve reinigingsmiddelen. ERIKS verzorgt ook de **montage, installatie en het onderhoud** van het conveyor systeem en in geval van storingen kunt u terugvallen op onze **24/7 service**.

Aanvullende aandrijfcomponenten

Wij leveren ook de benodigde aandrijfcomponenten voor uw installatie, zoals **tand- en v-riemaandrijvingen, kettingaandrijvingen en askoppelingen**. Ook deze hoogwaardige componenten zijn verkrijgbaar in materialen en uitvoeringen die voldoen aan alle geldende normen. Denk bijvoorbeeld aan een **onderhoudsvrije, zelfsmerende ketting** of de **Polyurethaan Gates PolyChain tandriem**.

Bij ERIKS bent u verzekerd van een compleet en optimaal op elkaar afgestemd systeem met slechts **één aanspreekpunt voor de gehele installatie**.





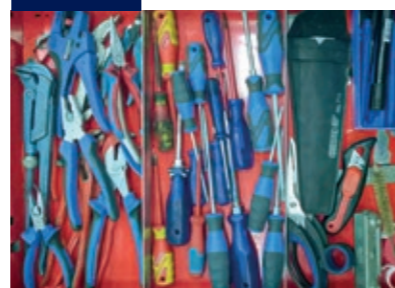
Gestandaardiseerde gereedschapskarren met voedselveilige inlays

ERIKS levert niet alleen elk denkbaar stuk professioneel gereedschap, maar helpt ook met **op maat gemaakte oplossingen** voor voedselverwerkende bedrijven. Voor een grote speler in de zuivel leveren wij bijvoorbeeld goed geprepareerde en **zorgvuldig ingerichte gereedschapskarren** die zijn aangepast aan de verschillende geldende veiligheidszones.

Elk gereedschap ligt nu op z'n eigen plek in verschillende lades. Technici overzien meteen wat men zoekt of wat er ontbreekt. **Dat maakt controle gemakkelijker en veiliger.** Het resultaat: tevreden monteurs, minder tijdverlies én een besparing van circa 170.000 euro.

ERIKS heeft speciaal voor de karren die in zones worden gebruikt met de hoogste hygiënestandaard, **kunststof inlays** laten ontwikkelen **conform de EC1935/2004 wetgeving**. Uniek en veel beter schoon te maken en te houden dan standaard inlays. **Alles voor voedselveiligheid.**

Voor



Na



Gereedschappen en onderhoudsproducten

ERIKS levert een **uitgebreid programma** kwaliteitsgereedschappen en onderhoudsproducten van hoofdzakelijk **A-merken** die u verzekeren van een gegarandeerd **hoog precisie- en kwaliteitsniveau**. Ook denken we met u mee over wat er nodig is om **voedselveiligheid** op uw werkvloer te **verbeteren**.



CRC: Krachtige Food Safe onderhoudsproducten

Voor het smeren en **oplossen van zware vervuiling** in de voedselverwerkende industrie bieden wij een brede selectie onderhoudsproducten. Zoals **FoodKleen, de Food Safe reiniger van CRC**. FoodKleen is een solventmengsel, speciaal ontwikkeld voor de voedingsmiddelenindustrie. NSF A8 & C1 geregistreerd. Hoog vlamptpunt van 40 °C voor een **betere gebruiksveiligheid**. Het lost vet, olie, smeermiddelen en niet uitgeharde lijmen op. Daarnaast is de reiniger **gemakkelijk biologisch afbreekbaar** volgens OECD 301B en maakt het geen vlekken.

CRC FoodKleen is geschikt voor:

- Kettingen
- Motoren
- Transportbanden
- Generatoren

Vikan gereedschappen voor voedselverwerking

Emmers, schrapers, scheppen en andere (metaaldetecteerbare) gereedschappen spelen een **belangrijke rol** in voedselverwerkende omgevingen.

Dit soort **gebruiksvoorwerpen voor voedselbehandeling** dienen eigenschappen te bezitten die de

voedselveiligheid verbeteren, in plaats van extra risico's te creëren.

Materiaal, **kleurcodering gekoppeld aan veiligheidszones** en **hygiënisch ontwerp** zijn kenmerken die Vikan's materiaalbehandelingsgereedschappen uiterst geschikt maken voor hun doel.



FLUKE: Gevaren detecteren voordat het problemen worden

Onderhoud aan uw drank- en voedselverwerkende machinepark voert u uit met de beste en meest betrouwbare gereedschappen. Als u gebruik maakt van professioneel gereedschap zult u uw werkzaamheden veiliger en efficiënter uitvoeren. De **specialistische meetgereedschappen van Fluke** helpen u gevaren te detecteren voordat het problemen worden. Of het nu gaat om het detecteren van trillingen van uw kogellagers of het inzichtelijk maken van thermische veranderingen, deze tools maken dat mogelijk.



Ti300+ warmtebeeld camera

Meting tot 650 °C

Handmatige en automatische scherpstelling en ingebouwde laserafstandsmeter.

- Resolutie 320 x 240
- Valtest vanaf 2 meter
- LaserSharp™ Auto Focus



805 FC trillingsmeter

Totale trillingsmeting (10 Hz tot 1000 Hz)

De betrouwbare, reproduceerbare, nauwkeurige methode om lagere en de toestand van uw machines te controleren.

- Eenheden voor versnelling, snelheid en verplaatsing
- Lagerbeoordeling tussen 4.000 Hz en 20.000 Hz



Persoonlijke bescherming is essentieel

Productgroep	Producten	Goedkeuring / richtlijnen*
Handbescherming	Bescherming tegen chemicaliën en reinigingsmiddelen, mechanische bescherming, vooral snij- en steekbescherming, hittebescherming, productbescherming	EC1935/2004
Huidbescherming	Producten voor de bescherming, reiniging en verzorging van de huid, vooral de handen	HACCP
Gehoorscherming	Metaaldetecteerbare oordoppen	-
Voetbescherming	Werk- en veiligheidsschoenen en klompen voor de hygiëneruimte	-
Lichaamsbescherming	Beschermende kleding voor reiniging en onderhoud	-
Hygiënekleiding	Diverse soorten mondbescherming, kappen en netten, wegwerpschorten, wegwerp overalls, wegwerphandschoenen, schoenovertrekken, (wegwerp) bezoekerskleding	-

* Alleen richtlijnen gerelateerd aan de voedingsmiddelenindustrie zijn vermeld. Alle ERIKS PBM-producten zijn conform CE en voldoen aan alle voorgeschreven normen voor de respectieve beschermingsmiddelen.



EMMA Veiligheidsschoenen

Speciaal voor de werkvloer waar met voedsel gewerkt wordt leveren we hoge en lage schoenen, met en zonder veter, S2 en S3. Hygiënisch, geen slipgevaar, geen zorgen. Deze schoenen zijn vlekbestendig en zeer gemakkelijk schoon te maken. Met deze schoenen sta je altijd stevig, ook als er gemorst wordt. Gladde, natte en met olie of vet besmeurde ondergronden zijn geen probleem meer.

Ansell Handbescherming

Uw medewerkers hebben behoefte aan comfortabele, betrouwbare PBM's die bescherming bieden tegen gevaren en tegelijkertijd voedselproducten beschermen tegen mogelijke besmetting. We leveren een breed scala aan hand- en lichaamsbeschermingsoplossingen die

geschikt zijn voor voedingsmiddelen en het beheersen van snij-, chemische, thermische en besmettingsrisico's binnen de hele voedselproductieketen.

Metaaldetecteerbare oorpluggen

Gehoorscherming hebben we in alle soorten en maten, maar voor de voedingsmiddelenindustrie hebben we speciale (wegwerp)oordoppen van Thormas of 3M, die gemakkelijk te detecteren zijn dankzij een metalen element, zoals een geïntegreerde rvs kogel in de oordop. Bovendien is er minder kans op verlies dankzij het koord, voor nog meer veiligheid en comfort.

Alle PBM's, gereedschappen en onderhoudsproducten zijn eenvoudig te vinden en te bestellen op shop.eriks.nl.

Veiligheid op de werkvloer

Gezondheid en veiligheid in de voedingsmiddelenindustrie betekent niet alleen een bijzondere uitdaging op het gebied van **menselijke veiligheid**. Even belangrijk is de naleving van de hygiënevoorschriften ter **bescherming van de consument**. Met ons uitgebreide assortiment **persoonlijke beschermingsmiddelen [PBM], hygiënische kleding en onderhoudsproducten** voor de voedingsmiddelenindustrie ondersteunen wij uw **veiligheidsconcept**.

ERIKS Nederland

Hoofdkantoor Alkmaar

Bezoekadres

Toermalijnstraat 5
1812 RL Alkmaar

Contact

T +31 88 855 85 58
E info@eriks.nl

Voor alle ERIKS locaties kijkt u op
www.eriks.nl/vestigingen

Postadres

Postbus 280
1800 BK Alkmaar

Volg ERIKS online



www.eriks.nl/social

www.eriks.nl
shop.eriks.nl

#better4food

