



**Solutions
spécialisées
pour l'industrie
alimentaire**



ERIKS





Solutions spécialisées pour processus exigeants

Dans l'industrie alimentaire, les défis sont multiples. Les exigences d'hygiène les plus élevées, des législations alimentaires strictes ou la disponibilité et le stockage des pièces de rechange n'en sont que quelques exemples.

Nous reconnaissons vos défis et vous soutenons pleinement en tant que spécialiste multiproduit :

Nos produits – des solutions standard aux solutions adaptées au client

Nous vous proposons une **gamme large et diversifiée de produits de nos propres marques et de marques de partenaires mondiaux**. Nous vous fournissons des pièces standard de manière rapide et flexible, mais nous fabriquons aussi des produits selon vos souhaits. **Nos pièces disposent de déclarations de conformité et répondent aux normes en vigueur.**

Nos services – du prototypage rapide à l'approvisionnement rapide

Profitez de notre **savoir-faire en matière de fabrication et de nos services techniques** pour les meilleurs produits dans vos installations de production. Dans le respect des exigences légales, nous développons des solutions **adaptées à vos exigences et rapidement disponibles.**

Intégration globale dans la chaîne de livraison

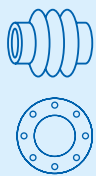
La pièce de rechange dont vous avez besoin doit-elle toujours être disponible au bon endroit au bon moment ? Pas de problème : nous sommes heureux d'automatiser votre processus d'approvisionnement et de prendre en charge la gestion de votre entrepôt. Vous **économisez ainsi de précieuses ressources et réduisez durablement votre coût total de possession.**

Aidons l'industrie à mieux travailler

Table des matières

Toujours à votre écoute	4
Solution pour la chaîne d'approvisionnement	6
Vos défis - nos solutions	8
C'est là que se trouve ERIKS	10
Elastomères et joints plats pour solutions polyvalents	12
Plastiques industriels de qualité alimentaire	16
Tuyaux industriels pour liquides et matières sèches	20
Robinets, robinetterie et instrumentation pour des procédés fiables	24
Transmission de puissance et pneumatique	28
Outils et produits d'entretiens	32
Sécurité sur le lieu de travail	34

Toujours à votre écoute



Elastomères et joints plats

Que ce soit pour un produit standard ou une pièce spéciale avec co-ingénierie, prototypage et impression 3D, vous pouvez compter sur notre accompagnement et nos connaissances spécialisées. Notre propre production dans le domaine des élastomères et des joints plats nous permet de fabriquer des pièces rapidement et sur mesure.



Plastiques et composites

Nous proposons un large choix de plastiques standard, techniques et à haute performance certifiés pour l'industrie alimentaire. Nous serons ravis d'effectuer des pièces usinées sur mesure ou du prototypage rapide.



Flexibles et raccords

Nous vous proposons une large gamme de produits de nos propres marques et de marques de partenaires. Pour assurer un niveau de qualité et de sécurité optimal, nous fabriquons, contrôlons et certifions vos tuyaux complets dans notre propre production.



Transmission de puissance et pneumatique

Nous fournissons des pièces de machine de haute qualité telles que des roulements à rouleaux, des courroies dentées et des moteurs pour compléter les systèmes de transport. Des produits aux surfaces lisses et arrondies pour un nettoyage facile et complet.



Robinetterie industrielle et instrumentation

Dans l'industrie alimentaire, l'utilisation de robinets ainsi que les systèmes de mesure et de régulation sont indispensables. Pour des processus fiables, nous vous accompagnons avec des marques propres et de partenaires de haute qualité et une large gamme de produits conformes.



Outils, produits d'entretien et équipements de protection individuelle

ERIKS fournit une vaste gamme d'outils et de produits d'entretien de qualité, principalement de top marques, qui vous garantissent un haut niveau de précision et de qualité. Nous réfléchissons également avec vous à ce qu'il faut faire pour améliorer la sécurité et la salubrité des aliments dans votre atelier.





**Aidons
l'industrie
à mieux
travailler**



Co-ingénierie

Nous concevons ensemble la meilleure solution pour vos installations. Nos experts possèdent de nombreuses années d'expérience et un solide savoir-faire.



Solutions pour la chaîne d'approvisionnement

Nos experts analysent vos processus d'approvisionnement pour garantir la disponibilité et évaluent le potentiel d'économies.



Services complémentaires

Nos produits pour l'ingénierie mécanique dans l'industrie alimentaire comprend des services complémentaires, par exemple de la découpe, du conditionnement ou des outils de calcul, tels que le calculateur de joints toriques.



Services de commerce en ligne

Nos services de commerce en ligne optimisent votre approvisionnement en marchandises. Nous proposons, entre autres, des solutions de numérisation et des intégrations OCI (Open Catalog Interface) ou EDI (Échange de données informatisé)



Contrôle qualité

Divers appareils de test nous permettent de contrôler vos produits. Soit selon les consignes du client, soit de manière globale/aléatoire. Qu'il s'agisse d'un test de pression ou de tenue des cotes : nous sommes équipés.



Salle blanche

Nos salles blanches conformes à la norme ISO 1466-1 classe 6 ou classe 7 répondent aux exigences les plus strictes. Notre toute nouvelle méthode de conception nous permet de réaliser à la fois la préparation et la finition des produits.



Surveillance de l'état

Surveillance continue ou surveillance ponctuelle des états : Nous vous offrons des services sur mesure. Avec nos équipes Field Services se fera un plaisir de vous rendre visite.

Solutions pour la chaîne d'approvisionnement : économies intelligentes

Gestion sur site de votre stock (Vendor Managed Inventory - VMI)

Confiez-nous la gestion de votre entrepôt et déchargez votre entretien grâce à des processus rationalisés.

Avantages du VMI :

- Plus aucune opération de commande et d'acceptation, **gestion des stocks par nos services** ;
- Stocks adaptés aux besoins et **réapprovisionnement automatique** par le biais d'une solution de numérisation, d'un système Kanban ou de distributeurs automatiques ;
- **Disponibilité garantie** de la pièce de rechange nécessaire ;
- **Augmentation de la productivité** ;
- Réduction des frais de transport ;
- Réduction des stocks et **des coûts de stockage** ;
- Un seul point de contact.

Solutions de numérisation

Le scanner portable vous permet de **créer des commandes et des listes de favoris**. Celles-ci sont **automatiquement placées dans le panier de notre boutique en ligne via une interface de votre ordinateur**. Vous n'avez plus qu'à vérifier le panier et terminer l'achat. Grâce à la solution de numérisation, vous optimisez votre processus de commande et bénéficiez d'une **gestion économique des marchandises**.

Système Kanban

Le système d'échange de caisses avec les articles MRO définis peut comprendre un ou plusieurs conteneurs. Les récipients de produit sont remplacés en permanence dans votre entrepôt selon le principe Kanban, **de sorte que le produit approprié est disponible à tout moment pour l'entretien sur site**.

Distributeurs automatiques

Souhaitez-vous mieux contrôler la sortie des consommables courants, tels que les articles PSA ? Nos distributeurs automatiques nous permettent de vous proposer une **solution disponible 24/7** sur votre site de production. Grâce au **processus d'approvisionnement automatique**, votre gamme est disponible de manière optimale et la consommation par article et par collaborateur est enregistrée. Vous pouvez ainsi **réduire vos besoins en matériaux de 20 à 30 %**.

**« Nous rendons
l'industrie plus sûre sur
le plan alimentaire »**




**« Nous raccourcissons
les périodes
d'immobilisation
dans les usines. »**

**« Nous assurons
la durabilité
des lignes de
production. »**

Vos défis – nos solutions – votre valeur ajoutée

Notre mission est de comprendre vos défis et de vous proposer des solutions adaptées. Celles-ci vous permettent de simplifier votre travail et d'apporter une valeur ajoutée à votre entreprise alimentaire.

Sécurité alimentaire et hygiène

VOTRE DÉFI	NOTRE SOLUTION	VOTRE VALEUR AJOUTÉE
<p>Respecter les exigences les plus élevées en matière d'hygiène</p> 	<p>Nos produits :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ sont résistants à la corrosion▪ ne présentent pas de défaut d'étanchéité▪ sont recyclables▪ sont traçables▪ sont flexibles à la manipulation	<ul style="list-style-type: none">▪ Pureté maximale▪ Augmentation de la durée de vie des produits▪ Réduction des immobilisations de vos installations de production▪ Sécurité maximale dans tous les processus de production▪ Réduction des frais de mise au rebut <p>Réalisez des économies de coût total de possession</p>


Les entreprises du secteur alimentaire ont la plus grande responsabilité en ce qui concerne les exigences en matière d'hygiène. **Les aliments entrent en contact avec différents objets et matériaux au cours du processus de production. Ce contact ne doit pas affecter le goût ni l'odeur des produits.** En outre, tous les équipements doivent pouvoir résister aux attaques de produits de nettoyage agressifs et être nettoyés sans qu'il ne reste de résidus. Toutefois, si des aliments contaminés sont mis sur le marché, un rappel de produit est inévitable pour protéger les consommateurs. Cependant, cela a un impact négatif direct sur votre image et votre marque.

L'histoire d'ERIKS a débuté en 1940, lorsque le fondateur de l'entreprise, Arie Eriks, a ouvert une boutique vendant des joints, des courroies et des flexibles pour approvisionner l'industrie de transformation du lait.

Notre longue expérience et notre vaste gamme de produits font de nous un partenaire compétent qui vous propose des solutions conformes aux normes alimentaires.



Les réglementations

VOTRE DÉFI	NOTRE SOLUTION	VOTRE VALEUR AJOUTÉE
<p>Respect des réglementations légales</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôles qualité dans nos installations de test ▪ Produits disposant de certifications et répondant aux normes ▪ Co-ingénierie, prototypage et approvisionnement rapides pour des pièces parfaitement ajustées ▪ Assistance tout au long du cycle de vie du produit ▪ Suivi des modifications réglementaires au niveau mondial 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de résolution des problèmes réduit ▪ Durée d'adaptation réduite <p>Réalisez des économies de coût total de possession</p>

Le respect des réglementations strictes et la mise en œuvre rapide des nouvelles dispositions légales sont essentiels dans l'industrie alimentaire. **Le règlement-cadre européen 1935/2004 constitue la base de la réglementation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments. Elle précise que tous les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent être fabriqués selon les «bonnes pratiques de fabrication» (BPF).** Les établissements qui vendent leurs produits aux États-Unis ou en Grande-Bretagne sont également soumis aux normes de la FDA (Food and Drug Administration, Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux) aux États-Unis ou de l'Health and Safety Executive au Royaume-Uni. Souvent, toutes les dispositions légales ne sont pas suffisamment connues.

En outre, **adapter les matériaux ou les processus de production prend du temps et entraîne des coûts importants pour votre entreprise.**

Grâce à notre longue expérience, nous savons comment améliorer votre processus de fabrication. Nous vous aidons à adapter votre entreprise aux réglementations légales et à maintenir les normes de qualité les plus élevées. **Nos produits standard disposent des déclarations de conformité européennes et des autorisations FDA correspondantes.** Nous garantissons la traçabilité des matériaux et des processus de fabrication, et nous les documentons conformément à la loi. Nos spécialistes suivent l'évolution des réglementations et des normes au niveau mondial et sont à l'avant-garde du développement de matériaux appropriés. Pour les pièces spéciales, vous bénéficiez de **nos services de prototypage rapide et de co-ingénierie.**

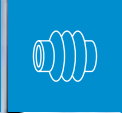
Éviter les temps d'arrêt

VOTRE DÉFI	NOTRE SOLUTION	VOTRE VALEUR AJOUTÉE
<p>Éviter les temps d'arrêt et rendre les besoins plus prévisibles</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Changement de matériau efficace avec nos ingénieurs d'application et d'autres services ▪ Solutions de commerce en ligne sur mesure ▪ Forte valeur ajoutée en interne ▪ Disponibilité rapide des produits ▪ Grande flexibilité dans le domaine de la production 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moins de temps d'arrêt ▪ Sécurité d'approvisionnement ▪ Économies sur les prix ▪ Moins de temps consacré à la gestion des fournisseurs ▪ Faibles coûts d'adaptation ▪ Faibles coûts de stockage <p>Réalisez des économies de coût total de possession</p>

Dans de nombreux cas, vos installations produisent 24 heures sur 24, toute l'année. Les arrêts de production sont donc agaçants pour toutes les parties concernées et augmentent vos coûts d'exploitation.

Pensez donc à planifier activement vos besoins en matériaux et à rendre votre processus de gestion des pièces de rechange plus efficace.

C'est là que se trouve ERIKS



Page 30

Transmission de puissance et pneumatiques

- Moteurs
- Lubrifiant de qualité alimentaire
- Courroies de transmission
- Chaînes de transmission
- Cylindres
- Soupapes



Page 20

Flexibles et compensateurs

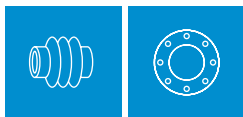
- Flexibles industriels
- Flexibles de process
- Raccords
- Vannes



Page 16

Plastiques industriels

- Capots de protection



Page 12

Étanchéité industrielle

- Joints toriques
- Joints d'arbre
- Montages anti-vibrations
- Pieds de machine
- Tapis en caoutchouc



Page 24

Vannes et instrumentation

- Robinets à papillon
- Robinets à boisseau sphérique
- Voyants et indicateurs de niveau
- Sécurités



Page 34

Sécurité au travail

- Protection des mains
- Protection de la tête
- Chaussures de sécurité
- Vêtements à usage unique



Elastomères et joints plats pour solutions polyvalentes



En tant que fournisseur leader, nous développons et fabriquons des composants en élastomère et des joints de haute qualité pour l'industrie alimentaire. Nous savons convaincre par notre vaste choix de matériaux, une disponibilité rapide et des services complémentaires. Si vous recherchez un fournisseur fiable pour les produits standard, un partenaire de développement pour les pièces spéciales ou un solutionneur de problèmes qui livre rapidement, alors vous êtes au bon endroit chez ERIKS.

Large gamme de produits et services complémentaires

Nos composants sont utilisés à grande échelle dans les usines de production de produits alimentaires.

Produits

- Plaques d'élastomère
- Joints toriques, joints quadrilobes, bagues d'appui
- Joints plats
- Joints pour raccords DIN, CLAMP et SMS
- Joints, disques d'obturation et tamis Tri-Clamp
- Joints gonflables Techmembran
- Joints PTFE énergisés par un ressort
- Supports antivibratoires hygiéniques

Services

- Conseil et développement sur le terrain
- Conception et construction
- Schémas CAO, prototypage et impression 3D
- Rétro-ingénierie
- Analyses de matériaux dans nos laboratoires
- Fabrication interne
- Étiquetage directement sur la pièce, emballage en salle blanche et étiquetage spécifique
- Fiches techniques et spécifications en ligne
- Calculateur de joint torique et guide de résistance chimique

Jointts toriques

Notre gamme de jointts toriques adaptés à l'industrie alimentaire et des boissons comprend plus de 60 matériaux différents.

Nos matières ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale (ADI-free) et **répondent aux normes**, notamment 3-A, CE1935/2004, NSF51 ou NSF61 ou encore aux directives du BfR [institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques] et de la FDA [agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux]. Choisissez parmi nos plus de **1 500 jointts toriques aux dimensions et qualités variées** qui conviennent à l'industrie alimentaire et de l'eau potable. Grâce à un procédé spécial de fabrication, nous réalisons, pour les dimensions particulièrement grandes, des jointts toriques infinis qui ne sont soumis à aucune restriction de taille en ce qui concerne le diamètre intérieur. Nous répondons à vos exigences complexes, et si nécessaire, nous **réalisons même des pièces uniques**.



Jointts pour raccords Tri-Clamp, DIN et SMS

Nos jointts sanitaires sont largement utilisés dans l'industrie alimentaire, car ils sont conformes aux normes de la FDA et CE1935/2004 et sont adaptés au contact avec de la vapeur chaude ou des produits chimiques agressifs.

Lors du choix du matériau adapté, il est essentiel de savoir à quelle fin est utilisé le raccord de tuyau ou le raccord à bride. En fonction de vos installations, nous proposons **aussi des matériaux tels que l'EPDM, le FKM, le silicone et le PTFE, ainsi que différentes couleurs comme le bleu ou le blanc**. Nos jointts Tri-Clamp sont également disponibles avec des disques d'obturation ou des filtres. Les jointts sanitaires **sont généralement adaptés à des processus tels que CIP (Cleaning in Place) et SIP (Sterilization in Place)**.



Sécurité alimentaire : solution de production et d'emballage propre

Pour la fabrication de jointts plats pour l'industrie alimentaire, nous vous proposons l'excellente **solution de production et d'emballage "Lean in Clean"**. Dans notre **environnement de salle blanche contrôlé** à Alkmaar, aux Pays-Bas, les **matériaux sont stockés et traités afin d'éviter la poussière, l'humidité ou la contamination**. Dans les mêmes conditions, le produit fini est emballé dans des sachets en PE antistatiques, avec **une indication claire de la taille du matériau, des normes respectées et du code de lot pour une traçabilité complète**. Ainsi, nous vous garantissons le respect des **Bonnes pratiques de fabrication (BPF)** conformément au règlement CE 2023/2006 dans le cadre de la directive CE 1935/2004.



Jointes plats

Leader Gasket Technologies



Leader Gasket technologies, une entreprise appartenant au groupe ERIKS, est l'un des meilleurs fabricants de jointes plats. **Nous développons en permanence des matériaux et des jointes spécialement conçus pour être utilisés dans les processus stériles.**

Clipperlon

Sachant que les produits destinés à l'industrie alimentaire doivent respecter les règles internationales strictes en matière de sécurité et d'hygiène, la gamme Clipperlon vous propose des **matériaux d'étanchéité en PTFE de dernière génération** spécialement conçus à cet effet. Ils se distinguent par :

- les **Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)**
- les **homologations** CE 1935/2004, FDA, USP classe VI selon les produits
- le **code de lot et la traçabilité complète**
- leur **pureté élevée**



Feuilles de caoutchouc

Nos plaques en élastomère, en silicone ou FKM/Viton®, ont été développés pour être utilisés dans le **l'industrie alimentaire.**

Les matériaux en silicone sont disponibles avec des **antibactériens ou des propriétés détectables des métaux.** Les feuilles Silicone d'élastomère sont conformes aux normes de la FDA et CE1935/2004, ainsi qu'aux recommandations de la BfR. Le matériau **FKM/Viton®** est adapté à l'utilisation à des températures élevées et dans un environnement chimiquement agressif l'environnement.

Viton® est une marque déposée pour un élastomère fluoré de la société E. I. de DuPont de Nemours, Inc.





**Plastiques
industriels
de qualité
alimentaire**



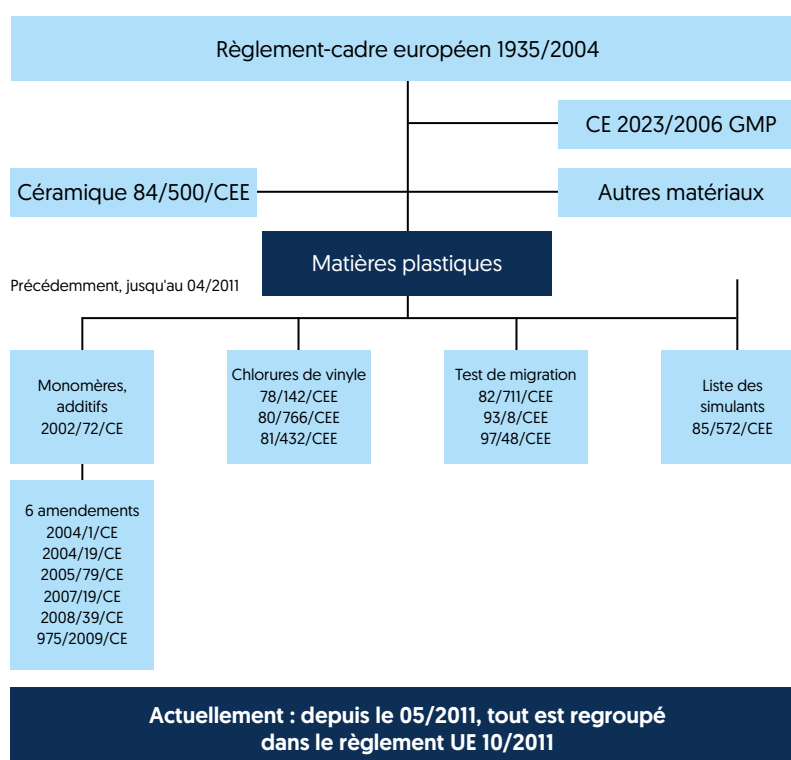


Pour les produits semi-finis et composants utilisés dans le domaine de la production alimentaire, nous proposons une grande sélection de **plastiques standard, techniques et haute performance appropriés**. Ils répondent aux exigences élevées du règlement-cadre européen 1935/2004 et du règlement relatif à la migration UE 10/2011, y compris son amendement UE 1282/2011.

La plupart des matériaux thermoplastiques de notre gamme répondent également aux exigences de la FDA [agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux], de la NSF 61, des normes sanitaires 3-A et de l'ordonnance allemande sur l'eau potable [KTW DVGW W270].

Conformités et homologations des produits plastiques semi-finis

- Règlements-cadres européens CE 1935/2004 et 2023/2006 et règlement relatif à la migration 10/2011/UE, y compris son amendement 1282/2011/UE
- FDA 21 CFR
- USP23 Classe VI
- NSF 61, normes sanitaires 3-A
- REACH CE 1907/2006
- RoHS 2002/96/CE et 2011/65/UE
- KTW DVGW W270



Produits semi-finis en plastique pour l'industrie alimentaire

Comme les matières plastiques sont largement utilisées dans l'industrie alimentaire, ERIKS dispose d'une vaste gamme de matériaux approuvés selon la CE1935/2004. Dans l'aperçu (limité) ci-dessous, vous pouvez voir quelques propriétés, y compris le numéro de la FDA. Veuillez nous informer à l'avance de l'utilisation prévue, afin que la traçabilité soit garantie.

MATÉRIAU	CODE ISO	TYPE DE REMPLISSAGE	COULEUR POSSIBLE	NUMÉRO FDA
Epramid® 6X FG	PA6	non rempli	naturel	21 CFR 177.1500
Epramid® 6X FG DT	PA6	détectable	bleu	21 CFR 177.1500
Epramid® 6G FG	PA6	non rempli	naturel, bleu	21 CFR 177.1500
Epramid® 66 FG	PA66	non rempli	naturel	21 CFR 177.1500
Epratal® C FG	POM	non rempli	naturel, noir, bleu	21 CFR 177.2470
Epratal® C FG DT	POM	détectable	bleu, gris	21 CFR 177.2470
Epratal® H FG	POM	non rempli	naturel	21 CFR 177.2480
Epranite® FG PETP	PETP	non rempli	naturel	21 CFR 177.1630
Epranite® BG FG PETP	PETP	autolubrifiant	gris clair	21 CFR 177.1630
Epratone® PEEK FG	PEEK	non rempli	naturel, noir	21 CFR 177.2415
Epratone® PEEK FG DT	PEEK	détectable	naturel, bleu	21 CFR 177.2415
Epratone® PEEK TF FG DT	PEEK	détectable et autolubrifiant	bleu	21 CFR 177.2415
Eriflon® PTFE PTFE	FG	non rempli	naturel	21 CFR 177.1550
Eriflon® PVDF FG	PVDF	non rempli	naturel	21 CFR 177.2510
Multilene® PE FG	HDPE	non rempli	naturel, noir, bleu	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-D FG	HMWPE	non rempli	naturel, bleu, vert, rouge-brun	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-M FG	UHMWPE	non rempli	naturel, noir, bleu, vert	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-M FG DT	UHMWPE		bleu, gris	21 CFR 177.1520
Multilene® PE-M FG AS	UHMWPE	antistatique	noir	21 CFR 177.1520
Multilene® PP FG	PP	non rempli	naturel, gris	21 CFR 177.1520
Epradur® FG	PVC	non rempli	blanc, gris clair, gris foncé	21 CFR 177.1010
Rhinohyde® FG ST	PUR	résistant à l'usure	bleu	21 CFR 177.1680
Rhinohyde® FG HG	PUR	résistant à l'usure et autolubrifiant	jaune	21 CFR 177.1680



Remarque : le Multilene PE FG noir et le Multilene PE M FG noir n'ont pas l'approbation FDA en raison du colorant utilisé. Ces matériaux répondent toutefois aux exigences de la directive CE1935/2004.

Matières plastiques détectables par détecteurs de métaux, pour une meilleure sécurité

Si un niveau de sécurité plus élevé est requis, vous pouvez aussi recourir à l'une de nos matières plastiques détectables par détecteurs de métaux, tels que Epramid® 6X FG DT, Epratal® C FG DT, Epratone® PEEK FG DT et Multilene® PE-M FG DT. Ces matières plastiques peuvent être détectées **à l'aide de détecteurs de métaux.**

Cela permet à vos clients de s'assurer **qu'aucun aliment contaminé n'est mis sur le marché** et de minimiser le risque de dommages consécutifs, d'actions de rappel et d'atteinte à la réputation. La conformité aux directives juridiques de l'UE et de la FDA est assurée.



Composants plastiques compatibles avec les aliments

Lors de la fabrication de denrées alimentaires, celles-ci peuvent entrer en contact avec des pièces de l'installation de production. Nous nous assurons qu'aucune substance nocive ne migre dans les aliments, **en soumettant les plastiques aux tests les plus stricts.**

Grâce aux déclarations de conformité, nous pouvons attester que les plastiques utilisés sont compatibles avec les produits alimentaires. Nous développons et fabriquons des pièces de rechange de précision complexes en plastique, spécialement conçues pour l'industrie alimentaire. En fonction de l'usage que vous avez prévu, différentes matières sont utilisées. Nous fabriquons des pièces finies dans des délais courts selon vos dessins ou échantillons.

Ingénierie, procédés de fabrication et services

- **Co-ingénierie** lors de la conception et de la sélection de la matière appropriée
- **Prototypage rapide** (procédé FSL) de petites séries et de prototype sans frais d'outillage
- **Impression 3D** (procédé DFF) et réalisation de modèles
- **Usinage CNC** sur des centres de tournage et de fraisage à 3, 4 ou 5 axes
- **Tournage, fraisage, perçage sur des machines d'usinage conventionnelles**
- **Découpage aux jets d'eau, poinçonnage, usinage thermique**
- **Découpe de film** en divers polymères sur un traceur-coupeur CNC 2D
- **Découpe de produits semi-finis** (plaques, barres, tuyaux, profilés) sur mesure
- **Cours spécialisés** dans la transmission du savoir sur des sujets spécifiques

Multilene PE-M FG résistant à l'usure et léger

Pour le transport des oignons, on a choisi les vis sans fin Multilene PE-M FG. Ce matériau est résistant à l'usure et léger, ce qui lui confère une longue durée de vie dans ce type d'application. La légèreté du matériau réduit la quantité d'énergie nécessaire pour faire bouger les vis. La vis sans fin est fabriquée conformément aux directives de la CE1935/2004 et des BPF.



Tuyaux industriels pour liquides et matières sèches





Flexibles dans l'industrie alimentaire : à quoi faut-il faire attention ? Quelles sont les différences entre les raccordements ? Les exigences en matière **d'hygiène, de nettoyage et de résistance des tuyaux** et de leurs composants sont très élevées. Avec notre **vaste gamme de produits de marques propres et de partenaires**, nous vous proposons un large choix. Nous fabriquons les tuyaux industriels dans notre **propre usine de production** en fonction de vos besoins.

La législation – Règlement-cadre européen 1935/2004 et FDA

es matériaux sont soumis à une réglementation stricte. Le règlement-cadre européen 1935/2004 constitue la base de la réglementation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments. L'article 3 en représente l'élément central. Il exige que tous les matériaux en contact avec les denrées alimentaires soient conçus selon les «**Bonnes pratiques de fabrication**» (BPF). Pendant leur utilisation, le transfert de matière dans les denrées alimentaires doit être réduit au maximum afin de :

- **ne faire courir aucun risque sanitaire** aux consommateurs ;
- **ne pas modifier la composition des denrées alimentaires** ;
- **ne pas affecter le goût, l'odeur, la couleur et les autres propriétés des denrées alimentaires.**

Le règlement-cadre 1935/2004 de l'UE prévoit une réglementation spécifique pour les flexibles en plastique, conformément au règlement UE 10/2011. **Une déclaration de conformité est obligatoire** pour ces tuyaux.

Une grande partie des entreprises actives à l'échelle internationale ont également besoin d'une homologation américaine de la FDA, en plus de l'homologation prévue par le règlement-cadre de l'UE susmentionné.



Vous recherchez :

Tuyau adapté pour une **utilisation avec des produits laitiers, des graisses animales, des huiles végétales ou des jus de fruits**. Notre produit adapté :



Goodall® Nutralon

La famille de produits Goodall® Nutralon (D, SD, SD Lite) couvre une large gamme de tuyaux pour l'industrie alimentaire et **respecte les normes CE 1935/2004 – EU 10/2011, de la FDA (agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux), du BfR (institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques), de l'USDA (Département de l'Agriculture des États-Unis) et 3A**. Ces tuyaux d'aspiration et de pression très flexibles sont faciles à nettoyer grâce à la paroi interne lisse et empêchent la prolifération des bactéries. Les tuyaux de Nutralon sont pourvus d'une identification du n° de lot sur toute la longueur afin de garantir leur traçabilité permanente. Nous vous livrons le tuyau avec des raccords en acier inoxydable à usage alimentaire et sertis de manière hygiénique.

Vous recherchez :

Un tuyau de qualité alimentaire résistant à l'usure pour matières sèches, adapté à la dissipation de l'électricité statique. Notre produit pour vous :



Abraflex MD-Food AS-INOX

L'Abraflex MD-Food AS-INOX se distingue par sa combinaison unique de sécurité alimentaire et de conductivité. Ce tuyau en polyuréthane innovant est **très résistant à l'usure**, facile à manipuler et peut être utilisé en toute sécurité comme tuyau d'aspiration et de soufflage **pour les poudres abrasives et inflammables dans les zones EX**.

Vous recherchez :

Un tuyau approprié pour la **production de bière, de boissons non alcoolisées, de vin et de boissons à forte teneur en alcool**. Notre produit pour vous :

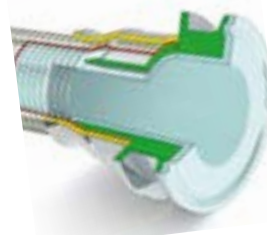


Tuyau à bière Purpur

Le Purpur est **LE tuyau standard de référence pour la bière** sur le marché. ERIKS équipe le tuyau de raccords hygiéniques sertis pour un **nettoyage optimal**. Nous livrons le tuyau avec la **certification** correcte, telle que CE1935/2004. **Une très bonne résistance aux conditions de nettoyage les plus difficiles** assure une **très longue durée de vie**.

Vous recherchez :

Un tuyau extrêmement souple pour les applications en mouvement ou les conditions d'hygiène les plus élevées. Notre produit pour vous :



Tuyau en PTFE Bioflex

Le Bioflex est **le tuyau PTFE** le plus innovant. Grâce à sa conception brevetée unique, **le tuyau est lisse à l'intérieur, très flexible, extrêmement résistant au pliage et facile à nettoyer**. Le tuyau offre une possibilité de montage étroit garantie, **même avec un rayon de courbure minimale**, le passage est toujours assuré. Pour les environnements hygiéniques, le tuyau existe avec une **paroi extérieure en caoutchouc spécial pour l'industrie alimentaire**. Répond aux normes CE1935/2004, UE10/2011 et FDA.

Goodall®



DuraCrimp® FOOD

La combinaison adéquate entre le tuyau et la pièce de raccordement est **essentielle pour assurer le fonctionnement global, l'hygiène et la durée de vie à long terme du système pour lequel le flexible est utilisé**. La manière la plus hygiénique de fixer une pièce de raccordement à un tuyau est le sertissage.

Goodall® DuraCrimp® FOOD est un **système de sertissage innovant, hygiénique et sûr** pour l'industrie alimentaire. Le concept développé par ERIKS combine les **tuyaux alimentaires personnalisés Goodall® avec des raccords et des jupes de sertissage spécialement adaptés**. Nous vous garantissons ainsi un raccordement sans soudure, sans fuite et sans zone de rétention entre le raccord et le tuyau.



Raccord

Jupe de sertissage

Tuyau

Test d'étanchéité par couleur innovant

Afin de garantir un raccordement lisse, hygiénique et sans zone de rétention entre le tuyau et le raccord, nous avons développé une nouvelle procédure de test. Ainsi, un liquide coloré en bleu est pompé dans le flexible avec une pression maximale pendant sept jours. Ensuite, retirer avec précaution l'extrémité du tuyau afin de **vérifier l'étanchéité et la qualité du joint du raccord**. **Les résultats sont de première classe** par rapport aux techniques de raccordement traditionnelles.



Intégration avec coquille de serrage



Intégration avec Goodall® DuraCrimp® FOOD

Votre valeur ajoutée

Sécurité garantie

- **Respect de toutes les directives légales :**
- Les matériaux haut de gamme répondent aux normes européennes et internationales les plus courantes de l'industrie alimentaire



- Déclarations de conformité disponibles
- Traçabilité garantie
- Raccords et jupes de sertissage en acier inoxydable
- Fabrication sur des mandrins en acier inoxydable pour un degré de pureté optimal

■ Sécurité alimentaire :

- Aucun risque de contamination dû à une technique de raccordement incorrecte
- Aucune zone de rétention
- Facile à nettoyer

■ Résistance mécanique

- Le tuyau flexible ne peut pas se détacher du raccord
- Aucune torsion du flexible
- Pas de blessures des utilisateurs

■ Résistance élevée aux détergents CIP

■ Ergonomie améliorée pour les utilisateurs

Coûts réduits

- Pas de fuite de denrées alimentaires
- Pas de contamination de la chaîne alimentaire
- Aucune perte de produit liée à des techniques de raccordement non hygiéniques
- **Durée de vie prolongée :**
- Raccords de haute qualité
- Réduction des immobilisations

Durabilité garantie

- Pas de fuite
- Réduction des déchets grâce à une plus longue durée de vie du flexible





**Robinets,
robinetterie et
instrumentation
pour des
procédés fiables**





Afin de **garantir le fonctionnement et le contrôle des processus de production**, l'utilisation de robinets et de systèmes de mesure et de régulation est indispensable dans le milieu alimentaire. Pour des processus fiables, nous vous accompagnons avec une large gamme de **produits issus de nos propres marques et de partenaires de haute qualité**. Ces produits, **conformes aux normes alimentaires les plus récentes**, sont disponibles en configuration **standard mais également sur-mesure** pour une totale adaptabilité à vos besoins.

Robinetterie en acier inoxydable ECON®

Grâce à notre propre marque ECON® et notre **gamme de produits spécialement conçus pour l'industrie alimentaire**, nous vous garantissons un contrôle optimal de votre processus de production. Nous proposons une vaste gamme de robinets conformes aux **exigences des normes CE 1395/2004, CFR 177.1550 et FDA**.

- Robinets à papillon
- Robinets à boisseau sphérique
- Robinets à membrane
- Robinets de régulation
- Robinets multivoies
- Soupapes de sécurité
- Contrôleurs de circulation



Vos avantages en un simple coup d'œil :

- **Robinets hygiéniques sans zone de rétention**
- **Qualité éprouvée**
- Excellent **rapport qualité/prix**
- Convient aux **processus de nettoyage SIP & CIP**
- **Assistance technique** pour le dimensionnement, la mise en service et la maintenance du produit

econ®

Robinet à boisseau sphérique ECON®

- Conformes aux **réglementations de la CE1935 et de la FDA** (l'adéquation vaut pour les composants de robinet à boisseau sphérique tant en acier inoxydable qu'en plastique - démontrée par des tests de migration).
- Conviennent pour des pressions allant jusqu'à **100 bar** et des températures allant de **-50 °C à +250 °C**
- Disponibles avec **bride, filetage ou raccord à souder sanitaire**
- Roulements à rainure en V (30°, 60° en 90°) pour **applications modulaires**
- **Peuvent être automatisés** avec une commande à moteur électrique ou pneumatique ECON



Robinet à papillon ECON®

- Conformes aux **réglementations CE1935/2004 et FDA** (Convient tant aux lames de soupape en acier inoxydable qu'aux doublures/sièges en caoutchouc et en plastique - démontré par des tests de migration).
- Garnitures en caoutchouc disponibles en EPDM noir et blanc
- EPDM à revêtement PTFE pour garnitures et sièges complets
- Convient aux produits légèrement abrasifs
- Commande manuelle avec poignée ou réducteur à vis
- **Peuvent être automatisés** avec une commande à moteur électrique ou pneumatique ECON



Robinet spécifiques aux clients de AbK (Armaturenbau Köln)

Des robinets sur mesure pour des **applications très exigeantes ou problématiques**. Grâce au savoir-faire de nos techniciens et concepteurs, **nous réalisons des raccords complets** pour lesquels la **conception et le choix des matériaux** sont entièrement **basés sur vos exigences spécifiques**.





Test de migration conforme UE 10/2011

Tous les composants de robinets qui entrent en contact avec des aliments sont soumis à un test de migration.

Ce test démontre qu'aucune ou seule une très petite quantité de substances est libérée du composant lorsqu'il entre en contact avec les aliments. Trois choses sont importantes à cet égard :

1. Les composants fournis sont testés pour la migration des substances nocives.
2. Les simulants sélectionnés correspondent au produit alimentaire pour lequel le composant est utilisé
3. La température et la durée du test doivent être représentatives du processus pour lequel le composant est utilisé.

Le test de migration des parties de robinets qui entrent en contact avec les produits alimentaires est un point de référence important. Les fabricants de matières premières délivrent souvent un agrément alimentaire correspondant, mais cela ne suffit pas. Les propriétés de la pièce fabriquée à partir de la matière première peuvent changer après le processus de production. Il est donc obligatoire d'effectuer un **test de migration sur tous ces composants, ensemble**. Tous les robinets et robinetteries approuvés par ERIKS comme étant adaptés aux applications alimentaires conformément aux directives CE1935/2004 ou FDA sont fournis avec la déclaration de conformité applicable.

Voir à titre d'exemple ci-dessous les résultats des tests de migration sur les pièces en acier inoxydable et en plastique d'un robinet à boisseau sphérique ECON.

Méthode d'essai appliquée

Composants en acier inoxydable - CM/Res [2013]9

Méthode	Paramètre	Principe d'analyse	Résultat
EPA 3052 mod	préparation à la migration (métaux)	Exposition à jusqu'à 0,5 % d'acide citrique par remplissage ICP-MS	test réussi

Résultats du test de migration

Siège TF 4215 - UE 10/2011 [EN 1186-1, -2, -3]

Simulant	Technique	Durée/température	Résultat
10 % Ethanol,	immersion	4 heures à 80 °C (reflux)	test réussi
3 % Acide citrique	immersion	4 heures à 100 °C	test réussi
Huile d'olive,	immersion	4 heures à 100 °C	test réussi

Pour les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires et qui sont soumis à des règles strictes, il existe un **large éventail d'applications**. Nous sommes à votre service et proposons une large gamme de robinetterie, par exemple pour les **applications vapeur**.

Systèmes de mesure et régulation

L'**automatisation et la surveillance des processus de production** revêt une grande importance. Nous pouvons vous aider dans tous les domaines et vous mettre à disposition des **produits de notre propre gamme ou de partenaires renommés**. Nous nous tenons à votre disposition pour répondre à vos exigences les plus strictes.

Notre vaste gamme comprend entre autres :

- Détecteurs de position
- Electro distributeurs
- Positionneurs
- Manomètres et thermomètre
- Capteurs de remplissage et débitmètres



Transmission de puissance et pneumatique pour une production alimentaire sûre

Vous recherchez des systèmes de transmissions innovants et hygiéniques pour vos systèmes ? ERIKS dispose d'une vaste gamme de roulements, de transmissions ouvertes, de pneumatiques, de systèmes de convoyage, de moteurs et de réducteurs en acier inoxydable. Nous réfléchissons avec vous à des solutions intégrées qui soient à la fois sûres pour l'alimentation et efficaces sur le plan énergétique.





Unités de roulements à billes

Avec la nouvelle gamme de produits alimentaires adaptés, entièrement verrouillable et sans lubrification roulements à billes, SKF établit de nouvelles normes pour la l'industrie alimentaire et des boissons.

Les principaux avantages en un coup d'œil :

- Amélioration de la sécurité alimentaire
- Augmentation des performances et de la longévité
- Réduction des coûts d'entretien et de réparation
- Production durable



Chaînes Lambda sans entretien

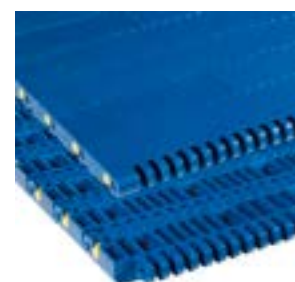
Pour toute application dans l'industrie alimentaire où la **re-lubrification est impossible ou indésirable**, l'utilisation de chaînes Lambda spéciales de **Tsubaki, imprégnées et revêtues**, permet de réaliser rapidement des économies. Moins de temps d'arrêt, une durée de vie extrêmement longue sans re-lubrification et une faible maintenance font des chaînes Lambda un choix fiable.



Bandes transporteuses en métal et en plastique

Les bandes et systèmes de transport sont un élément essentiel de la chaîne de production alimentaire et sont utilisés pour nettoyer, cuire, filtrer, congeler, emballer ou transporter des aliments et des boissons de l'usine au client.

Rexnord et Systemplast sont les top marques pour le transport en toute sécurité de produits de boulangerie, de snacks, de fruits et légumes, de produits surgelés, de viande, de volaille et de fruits de mer, entre autres.



Sécurité alimentaire : Les motoréducteurs en Inox Fenner et les réducteurs d'angle en acier inoxydable

Dans l'industrie alimentaire, les normes d'hygiène les plus élevées s'appliquent. Des agents agressifs sont donc utilisés pour le nettoyage des installations de production. Les transmissions traditionnelles ne résistent souvent pas à ce type de conditions et commencent à se corroder. Vous recherchez donc des transmissions innovantes et hygiéniques pour vos systèmes ? Notre série Fenner® Hygenic avec ses motoréducteurs en inox 316, est une solution durable qui présente des avantages surprenants :

Fenner®

- Une gamme de produits unique et cohérente au niveau mondial, qu'il s'agisse de réducteurs, de motoréducteurs ou de moteurs uniquement
- Interchangeabilité totale avec les moteurs existants, avec une durée de vie jusqu'à 15 fois plus longue que celle des moteurs ordinaires
- Conception hygiénique et facile à nettoyer avec des surfaces lisses et arrondies.
- Surfaces en acier inoxydable AISI-316 électropoli, particulièrement résistantes à la poussière et à la corrosion
- Pas de plaque signalétique - les spécifications sont gravées au laser directement sur la surface.
- Classe de protection IP66 (facultatif IP69/K) pour la résistance au nettoyage à haute pression

Des transmissions de puissance pour plus de tranquillité d'esprit



Gamme de réducteurs

7 types jusqu'à 3000 Nm

- Connecter la terre conformément au marché
- Montage suivant standard IEC
- Rempli de lubrifiant Food grade H1 et équipé de joints conforme à la norme alimentaire [CE1935/2004 et FDA]
- Soupape de purge en acier inoxydable AISI 316



Gamme de moteurs

Gamme de puissance de 0,12 kW à 7,5 kW

- Interface IEC
- Aérateur anti-condensation unique
- Classe d'isolation F
- Protection intégrée contre la surchauffe du CTP
- Classe d'efficacité IE2 ou IE3
- Convient pour une utilisation avec un convertisseur de fréquence
- Boîtier de jonction scellé par un joint torique



Pneumatique

Grâce à nos nombreuses années d'expérience, nous constatons régulièrement que des produits pneumatiques standard sont utilisés dans des environnements dans lesquels ce n'est pas optimal. Il en résulte couramment un mauvais fonctionnement voire une défectuosité des valves en raison de la corrosion et de la contamination. Cylindres et capteurs défectueux pour cause de corrosion ou de pénétration d'humidité. Des tuyaux d'air décolorés, durcis ou fissurés et des raccords qui se décolorent ou se corrodent, entraînant une détérioration et une fuite des joints.

ERIKS propose une large gamme de produits **pneumatiques, spécialement destinés à l'industrie alimentaire**, qui :

- respectent les normes de sécurité alimentaire
- offrent une résistance à la corrosion
- sont adaptés aux agents de nettoyage agressifs
- résistent aux températures extrêmes



Partenaire officiel de Festo

Vous voulez des processus plus efficaces et moins de fournisseurs ? Si c'est le cas, vous êtes ici au bon endroit. **Grâce à notre expertise sur de multiples produits, nous pouvons répondre à tous vos besoins. De nombreux clients profitent déjà de cet avantage** et combinent intelligemment en **achetant leurs composants pneumatiques Festo chez nous. ERIKS est un partenaire certifié Festo**, ce qui vous garantit un choix de produits et un service adaptés.

Cylindre rond en acier inoxydable Festo CRDSNU

Le cylindre rond CRDSNU - fabriqué en conformité avec les normes **EHEDG et FDA** - est idéal pour les applications qui ont des exigences strictes ou qui doivent fonctionner dans des conditions environnementales difficiles. Le cylindre peut résister à un **nettoyage agressif et à des températures extrêmes**.

Solutions complètes pour convoyeurs

ERIKS fournit une gamme complète de **composants de convoyeurs** qui sont spécifiquement adaptés à l'utilisation dans l'industrie alimentaire. **De la bande de transport à la chaîne de bande à charnières en passant par les bandes modulaires et les convoyeurs à rouleaux**. Que ce soit pour une utilisation dans un four, dans une application de congélation, pour le transport de matières premières ou le transport de produits emballés, ERIKS dispose **des composants de convoyage optimaux pour chaque application**.



Ces composants garantissent une **contamination aussi faible que possible, la durabilité et la résistance à la corrosion et à l'humidité** et sont résistants aux agents de nettoyage agressifs. ERIKS s'occupe également du **montage, de l'installation et de la maintenance** du système de convoyage. En cas de panne, vous pouvez compter sur notre service **24 heures sur 24, 7 jours sur 7**.

Composants d'entraînement supplémentaires

Nous fournissons également les composants d'entraînement nécessaires à votre installation, tels que les **transmissions par courroies crantées et trapézoïdales, les transmissions par chaîne et les accouplements**. Ces composants de haute qualité sont également disponibles dans des matériaux et des conceptions qui répondent à toutes les normes applicables. Pensez par exemple à une **chaîne sans entretien et autolubrifiante** ou à la **courroie dentée PolyChain en Polyuréthane Gates**.

Avec ERIKS, vous êtes assuré d'un système complet et coordonné de manière optimale, **avec un seul point de contact pour l'ensemble de l'installation**.



Outils et produits d'entretien

ERIKS fournit une **vaste gamme** d'outils et de produits d'entretien de qualité, principalement de **top marques**, qui vous garantissent un **haut niveau de précision et de qualité**. Nous réfléchissons également avec vous à ce qui est nécessaire pour **améliorer la sécurité alimentaire** sur votre lieu de travail.

Chariots à outils standardisés avec plateaux de qualité alimentaire

ERIKS fournit non seulement tous les outils professionnels imaginables, mais aide également à **trouver des solutions sur mesure** pour les entreprises de transformation des aliments. Pour un acteur majeur de l'industrie laitière, par exemple, nous fournissons des **chariots à outils bien préparés et soigneusement équipés**, adaptés aux différentes zones de sécurité applicables.

Chaque outil est maintenant à sa place dans différents tiroirs. Les techniciens ont immédiatement un aperçu de ce qu'ils recherchent ou de ce qui manque.

Cela rend le contrôle plus facile et plus sûr. Résultat : des techniciens satisfaits, moins de pertes de temps et une économie d'environ 170 000 euros.

ERIKS a fait développer des **plateaux en plastique** spécialement pour les chariots utilisés dans les zones où les normes d'hygiène sont les plus strictes, **conformément à la législation CE1935/2004**. Uniques et beaucoup plus faciles à nettoyer et à entretenir que les plateaux standard. **Tout pour la sécurité alimentaire.**

Avant



Après





CRC : de puissants produits d'entretien de qualité alimentaire



Pour lubrifier et **dissoudre les saletés difficiles** dans l'industrie alimentaire, nous proposons un large choix de produits d'entretien. Par exemple, **Foodkleen, le nettoyeur de qualité alimentaire de CRC**. FoodKleen est un mélange de solvants spécialement développé pour l'industrie alimentaire. Enregistré NSF A8 & C1. Point d'inflammation élevé de 40 °C pour une **meilleure sécurité d'utilisation**. Il dissout la graisse, l'huile, les lubrifiants et les adhésifs non durcis. De plus, le nettoyeur est **facilement biodégradable**, conformément à la norme 301B de l'OCDE, et il ne tache pas.

CRC Foodkleen convient pour les composants suivants :

- Chaînes
- Moteurs
- Bandes transporteuses
- Générateurs

Outils Vikan pour la transformation des aliments

Les seaux, grattoirs, pelles et autres outils (détectables à l'aide d'un détecteur de métaux) jouent **un rôle important dans les environnements** de transformation des aliments.

Ces types d'**ustensiles pour le traitement des aliments** doivent posséder des propriétés qui

améliorent la sécurité alimentaire, au lieu de créer de nouveaux risques.

Le matériau, la **teinte d'identification associée aux zones de sécurité et la conception hygiénique** sont autant de caractéristiques qui rendent les outils de traitement des matériaux Vikan parfaitement adaptés à leur objet.



FLUKE : Détecter les dangers avant qu'ils ne deviennent des problèmes

L'entretien de votre parc de machines de transformation de boissons et d'aliments est effectué avec les outils les meilleurs et les plus fiables. Si vous utilisez des outils professionnels, vous effectuerez votre travail de manière plus sûre et plus efficace. Les **instruments de mesure spécialisés de Fluke** vous aident à détecter les dangers avant qu'ils ne deviennent des problèmes. Qu'il s'agisse de détecter des vibrations dans vos roulements à billes ou de comprendre les changements thermiques, ces outils vous le permettent.



Caméra à image thermique Ti300+

Mesure jusqu'à 650 °C

Mise au point manuelle et automatique avec un télémètre laser intégré.

- Résolution 320 x 240
- Test de chute à partir de 2 mètres
- LaserSharp™ Auto Focus



Vibromètre 805 FC

Mesure de la vibration totale (10 Hz à 1 000 Hz)

Une méthode fiable, reproductible et précise de vérification des roulements et de l'état de vos machines.

- Unités d'accélération, de vitesse et de déplacement
- Évaluation de roulement entre 4 000 Hz en 20 000 Hz



Sécurité sur le lieu de travail

La santé et la sécurité dans l'industrie alimentaire ne représentent pas seulement un défi particulier en termes de **sécurité humaine**. Le respect des règles d'hygiène pour **protéger les consommateurs** est tout aussi important. Grâce à notre vaste gamme **d'équipements de protection individuelle (EPI), de vêtements hygiéniques et de produits d'entretien** pour l'industrie alimentaire, nous soutenons votre **concept sécurité**.





La protection individuelle est essentielle

Groupe de produits	Produits	Approbation / lignes directrices*
Protection des mains	Protection contre les produits chimiques et les détergents, protection mécanique, notamment contre les coupures et les coups de couteau, protection contre la chaleur, protection des produits	CE1935/2004
Protection de la peau	Produits pour la protection, le nettoyage et le soin de la peau, en particulier des mains	HACCP
Protection de l'ouïe	Bouchons d'oreille détectables par détecteurs de métaux	–
Protection des pieds	Chaussures de travail et de sécurité et sabots pour l'espace hygiène	–
Protection du corps	Vêtements de protection pour le nettoyage et l'entretien	–
Vêtements hygiéniques	Divers types de protections buccales, cagoules et filets, tabliers jetables, salopettes jetables, gants jetables, couvre-chaussures, vêtements (jetables) pour visiteurs	–

* Seules les lignes directrices relatives à l'industrie alimentaire sont mentionnées. Tous les produits ERIKS sont conformes à la norme CE et répondent à toutes les normes prescrites pour les équipements de protection respectifs.



Chaussures de sécurité EMMA

Nous fournissons des chaussures hautes et basses, avec et sans lacets, S2 et S3, spécialement pour les ateliers dans lesquels les employés travaillent avec des denrées alimentaires. Hygiénique, aucun risque de glissade, aucun souci.

Ces chaussures sont résistantes aux taches et très faciles à nettoyer. Avec ces chaussures, vous restez toujours stable, même en cas de déversement. Les surfaces lisses, humides et souillées d'huile ou de graisse ne posent plus de problème.

Protection des mains Ansell

Vos employés ont besoin d'EPI confortables et fiables qui les protègent contre les dangers tout en protégeant les produits alimentaires d'une contamination potentielle. Nous fournissons une large gamme de solutions de protection des mains et du corps qui

sont adaptées aux produits alimentaires et à la maîtrise des risques de coupe, chimiques, thermiques et de contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire.

Bouchons d'oreille détectables par détecteurs de métaux

Nous avons des protections auditives de toutes formes et de toutes tailles mais, pour l'industrie alimentaire, nous avons des bouchons d'oreilles spéciaux (jetables) de Thomas ou 3M, qui sont faciles à détecter grâce à un élément métallique, comme une bille en acier inoxydable intégrée dans le bouchon d'oreille. Le risque de perte est également amoindri grâce au cordon, pour encore plus de sécurité et de confort.

Tous les EPI, outils et produits d'entretien peuvent être facilement trouvés et commandés sur shop.eriks.be.

Siège social :
Hoboken

Adresse de visite
Boombekelaan 3
2660 Hoboken

Contact
T +32 3 829 26 11
E info@eriks.be

Pour tous les lieux, voir
eriks.be/fr/contact

Suivez ERIKS en ligne



www.eriks.be/fr/
shop.eriks.be/fr/

#better4food

