



GAMME FOOD PROCESSING SAFE

DES SOLUTIONS POUR VOUS PERMETTRE D'AVANCER



VOTRE SOLUTION DE MAINTENANCE COMPLÈTE FOOD PROCESSING SAFE

- Nettoyants et dégraisseurs • Lubrifiants • Protection contre la corrosion
- Agents de démoulage • Produits spécialisés •



SOMMAIRE

CRC Industries est un développeur et fabricant mondial de solutions de maintenance pour les segments : industrie, automobile et composants électriques. Notre groupe se compose de six sociétés, dont le siège social se trouve aux États-Unis, en Belgique, au Royaume-Uni, en Afrique du Sud, en Inde et en Australie. CRC Industries Europe a reçu la certification ISO 9001 et la certification EcoVadis pour le développement durable.

Notre gamme de produits se compose de : nettoyants, lubrifiants, traitements des polymères, adhésifs, produits de soudage, additifs et d'autres produits spécialisés, tous disponibles en Europe, au Moyen-Orient, en Inde et en Afrique.



La gamme de produits Food Processing Safe (FPS) a été conçue spécifiquement pour répondre aux exigences strictes des marchés de l'alimentation, des boissons et des emballages. Tous les produits FPS portent le code correct de catégorie NSF et beaucoup sont aussi certifiés halal.

Pour obtenir des informations détaillées sur les produits, des fiches techniques (TDS) et des fiches de sécurité (SDS), consultez le site Web de CRC sur crceurope.com

PICTOGRAMMES	3
MY CRC	4
PERMA-LOCK	5
HACCP	6
GREENLIGHT	7
HALAL	8
COMMENT LIRE UN MODULE DE PRODUIT	10
NETTOYANTS ET DÉGRAISSANTS	11 - 14
SMARTWASHER : NETTOYAGE PAR BIORESTAURATION	15
LUBRIFIANTS, GRAISSES ET HUILES	16 - 19
TRANSFORMATION DES POLYMÈRES	20 - 21
PRODUITS SPÉCIALISÉS	22
GUIDE DE SÉLECTION DES PRODUITS FPS	23
GLOSSAIRE	24 - 25
INDEX ET RÉFÉRENCE DES CODES DE PIÈCES	26 - 27



PICTOGRAMMES



ENREGISTREMENT NSF

La National Sanitation Foundation (NSF) est un prestataire mondial de solutions de gestion des risques liés à la santé et à la sécurité publiques, à l'intention des entreprises, des gouvernements et des consommateurs. L'évaluation des produits est basée sur l'examen des formulations et des étiquettes. Les produits conformes reçoivent une lettre d'autorisation qui détaille les applications autorisées.



VÉRIFIÉ POUR LA CERTIFICATION HALAL

ECC Halal est un centre de certification européen indépendant basé aux Pays-Bas, qui aide les entreprises à atteindre les normes de certification halal les plus élevées dans la production alimentaire.



DAVANTAGE DE PRODUIT, MOINS DE GAZ PROPULSEUR

Nous respectons l'environnement et, si cela est techniquement possible, nous remplissons la majorité de nos aérosols de CO₂. Outre l'aspect environnemental, cette mesure vous permet de disposer de $\pm 35\%$ produit supplémentaire.



SYSTÈME DE VAPORISATION À 360°

Utilisez votre produit CRC sous n'importe quel angle. Peut aussi être utilisé la tête en bas.



L'AVANTAGE DU GAZ PROPULSEUR À BASE DE CO₂

crcind.info/CO2



Les informations données dans cette publication s'appuient sur notre expérience et sur les rapports faits par nos clients. De nombreux facteurs sont indépendants de notre contrôle et des connaissances qui affectent l'utilisation et la performance de nos produits, raison pour laquelle aucune garantie n'est donnée, ni explicite ni implicite. Les utilisateurs doivent faire leurs propres tests afin de déterminer l'applicabilité de ces informations ou l'adéquation de tout produit à leurs objectifs spécifiques. Les déclarations concernant l'utilisation des produits décrits dans le présent document ne doivent pas être interprétées comme recommandant la violation de tout brevet et aucune obligation juridique liée à la violation de toute utilisation ne doit être supposée.

Remarque : la gamme de produits CRC disponible varie selon les pays. Certains produits figurant dans le catalogue peuvent ne pas être disponibles. Les photos de produits ne sont pas contractuelles. Les produits réels peuvent différer des photos en raison d'un changement de présentation.

MY CRC

MISE À JOUR AUTOMATIQUE DES FICHES TDS / MSDS

SUPPRIMER LE CASSE-TÊTE DÛ À LA MISE À JOUR DES FICHES

Il s'agit d'un service proposé aux utilisateurs et distributeurs de CRC, comme moyen d'automatiser la tâche de mise à jour des fiches de sécurité techniques (TDS) et les fiches techniques de sécurité du matériel (MSDS), tout en réduisant le fardeau du personnel chargé de se rappeler, de programmer et d'effectuer cette exigence de sécurité.

En utilisant My CRC, l'utilisateur est en mesure d'assurer la conformité à 100 % et ce, automatiquement, en cas de modification des fiches de données, que ce soit en raison de modifications législatives, comme les classifications de risques, ou de modifications du droit européen. Ces changements n'affectent pas les performances ni la disponibilité des produits mais, dans une industrie hautement régulée, une conformité à jour est essentielle pour éviter les poursuites judiciaires.

Proposée sur le site Web de CRC (crceurope.com), une simple procédure d'enregistrement offre l'accès à la gamme complète des produits CRC, où s'effectue la sélection des produits concernés.

Le système mémorise la sélection et génère automatiquement un avertissement par e-mail, en cas de modification importante des fiches FDT et FDS, pour en informer les cadres et le personnel du service client.

UN SERVICE UNIQUE QUI FACILITE LA CONFORMITÉ !

- Disponibilité en ligne 24/7
- Supprime le risque « d'oublier » de vérifier l'existence de mises à jour
- Permet de gagner du temps et facile à utiliser
- La législation change fréquemment, savez-vous toujours quand elle a changé ?
- Recevez les mises à jour automatiquement dans votre boîte de réception
- Toutes les informations sont conservées en sécurité



MY CRC - INSTRUCTIONS

1. Allez sur www.crcind.com/crc
2. Cliquez sur le logo My CRC, dans l'angle supérieur droit de l'écran.
3. Sélectionnez le lien « nouvel utilisateur ».
4. Donnez les informations sur votre entreprise.
5. Votre identifiant et votre mot de passe unique vous seront envoyés par e-mail.
6. Saisissez votre identifiant et votre mot de passe dans My CRC.
7. Une fois connecté(e), sélectionnez votre pays dans la liste déroulante située en haut de la page. La liste complète des produits CRC sera maintenant affichée. Vous pouvez alors sélectionner les fiches MSDS et TDS à jour dans les cases.
8. Quand vous aurez confirmé votre sélection, My CRC mettra instantanément à jour les cases que vous avez sélectionnées.
9. Une fois que vous avez sélectionné tous les produits qui vous intéressent, fermez votre navigateur Internet, le processus est terminé.
10. Si la sélection de produits doit être modifiée, il vous suffit de vous connecter à My CRC et de modifier les options de mise à jour (cliquez sur le logo My CRC pour mettre à jour vos préférences de messagerie).





PREVENTION. NOT DETECTION.™



VERROUILLÉ PAR SÉCURITÉ AVANTAGES DE CONCEPTION INTÉGRÉS

- Tube inamovible une fois inséré
- Préhension non glissante
- Vaporisateur traditionnel en position « vers le bas »
- Application de précision en position « vers le haut »
- Courbe utile de retenue pour éviter les coulées d'huile sur le vaporisateur

Perma-Lock® est un système unique, inamovible, à deux positions.

Aucune partie amovible ne peut tomber, ce qui pourrait contaminer les marchandises et exposer les fabricants et les transformateurs alimentaires à des rappels coûteux.

Perma-Lock® réduit la nécessité d'utiliser des équipement onéreux de rayons X et de détection de métaux : **prévenir les pertes vaut mieux que détecter les pertes.**

YOU JUST CAN'T LOSE!™



crcind.info/CRC_PermaLock

HACCP

SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES ET DE MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES

Le système HACCP est un programme préventif d'inventaire des risques, mis au point pour les entreprises travaillant dans la fabrication, la transformation, la manutention, le conditionnement, la distribution et l'expédition de produits alimentaires (matières premières, consommables, produits finis). Le système HACCP n'est pas un manuel en soi, mais un programme d'inspection qui repose sur 7 principes :

1. Inventaire systématique de tous les dangers / risques.
2. Identification de tous les points de contrôle critiques (CCP) : points à une étape où les risques peuvent être évités ou limités.
3. Sélectionner les obstacles principaux / valeurs indicatives et les non-conformités tolérées pour chaque CCP.
4. Surveiller les CCP.
5. Trouver les mesures correctives afin de restaurer la sécurité.
6. Définir des procédures de vérification : inspection répétée pour vérifier que l'approche HACCP fonctionne correctement.
7. Mettre à jour le système de documentation : manuel - registre.

ORIGINE

Le système HACCP est né de l'industrie aérospatiale américaine : les aliments périmés ne pouvaient pas être renvoyés à l'usine pour être remplacés par des aliments frais. L'échec possible d'une mission coûteuse à cause d'une intoxication alimentaire était un risque inacceptable.

BUTS

- Garantir et améliorer la sécurité alimentaire : elle doit être priorisée et nécessite de déterminer et de maîtriser les risques sanitaires liés aux processus de fabrication et de manutention.
- Limiter les risques : ce programme de contrôle, originaire de l'Union européenne, a été conçu pour limiter les risques de contamination alimentaire (microbiologique, chimique, physique) dans toutes les zones de transformation alimentaire.
- Prise en compte du taux de fréquence et de gravité des dangers (risque = probabilité x effet).
- Interférence rapide et efficace en cas de problèmes de contamination.

AVANTAGES :

- Obtenir un système de gestion total de la qualité.
- Certificat HACCP : à utiliser comme norme de qualité.
- Les actions du fabricant sont surveillées au niveau structurel.
- Pratiques de travail hygiéniques adéquates.
- Avantage commercial : ce type de programme de qualité de la sécurité alimentaire est exigé par la plupart des clients.

CRC & HACCP

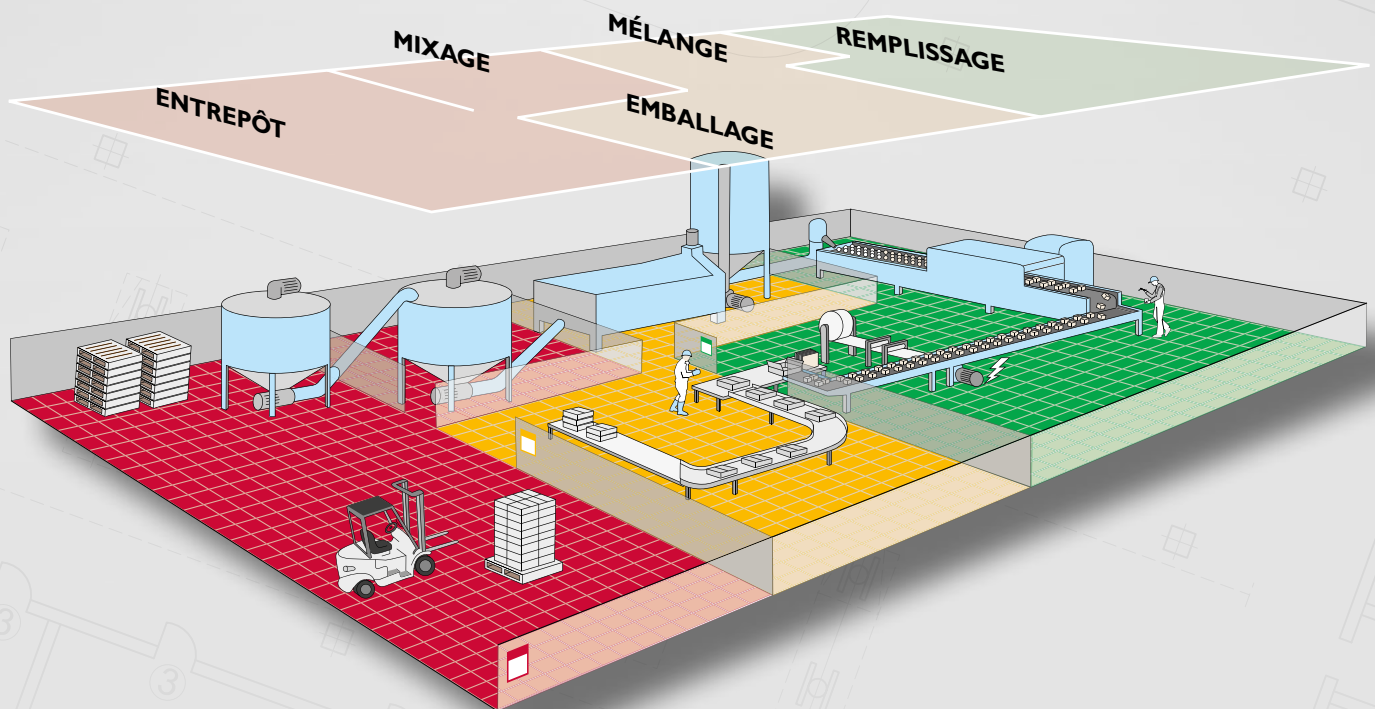
CRC Industries Europe lance une gamme complète de produits enregistrés NSF.

- Ces produits soutiendront des programmes HACCP existants ou aideront la création d'un nouveau système HACCP.
- Nous sommes capables de fournir à l'industrie de la transformation alimentaire une gamme complète de produits NSF enregistrés.
- Nous proposons une documentation complète et une formation sur les produits.
- Le codage couleur unique mis au point par CRC permet de mieux contrôler les points essentiels du processus de production.





CONTRÔLE CHIMIQUE : PAR CODAGE COULEUR



- ✓ CONFORME AUX AUDITS
- ✓ FACILE À COMPRENDRE
- ✓ S'INTÈGRE AU SYSTÈME HACCP EXISTANT
- ✓ PERMET D'ÉVITER LES RISQUES DE CONTAMINATION
- ✓ BASÉ SUR DES CATÉGORIES NSF QUI ONT FAIT LEURS PREUVES
- ✓ SYSTÈME UNIQUE À VRAIE VALEUR AJOUTÉE

Le système GreenLight® est basé sur des codes de catégorie NSF connus et respectés (nsf.org), en conjonction avec des audits de risque définis par les utilisateurs. Ce système de zonage d'usine très visible est simple à mettre en œuvre et facile à comprendre.

Le système GreenLight® s'intègre parfaitement à l'infrastructure HACCP existante, en servant de guide visuel à code couleur simple, pour identifier les produits à utiliser à tel ou tel endroit. Simple à mettre en œuvre et facile à comprendre.

GreenLight® facilite certains éléments des audits courants qui exigent déjà un contrôle chimique de la maintenance ; GreenLight® tient compte de ces critères afin d'offrir une solution vérifiable pour la liste de vérification des audits.

PRODUITS CERTIFIÉS HALAL

Référence de certification : AN001 | 83



LUBRIFIANTS

3H
H1



DIRECT CONTACT FOOD LUBE

H1



MULTI OIL

H1



CHAIN LUBE

H1



SILICONE

LUBRIFIANTS

H1



EXTREME LUBE

H1



PEN OIL

H1



EJECTOR LUBE

H1



DRY LUBE F

PÂTES

H1



ASSEMBLY PASTE

H1



FOOD GREASE

H1



EP FOOD GREASE

H1



HI-TEMP FOOD GREASE

PROD. SPÉCIALISÉS

H1



SUGAR DISSOLVING FLUID

H1



BELT GRIP

AGENTS DE DÉMOULAGE

M1



SR FOOD

M1



NSR FOOD

TÉLÉCHARGEZ LE CERTIFICAT HALAL SUR CRCEUROPE.COM

crcind.info/CRCHalal



CERTIFICATION HALAL EN ATTENTE

Audit de tous les autres produits FPS en cours

NETTOYANTS : À BASE D'EAU

A1



**ECO COMPLEX
BLUE**

A1



**ECO FOAM
CLEANER**

A7

C1



INOX KLEEN

LINGETTES

D2



**WIPES ALL-
IN-ONE**

A1



**WIPES CLEAN &
PROTECT**

NETTOYANTS : À BASE DE SOLVANT

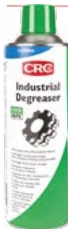
A7



**LABEL OFF
SUPER**

A8

K1



**INDUSTRIAL
DEGREASER**

A8

K1



**INDUSTRIAL ECO
DEGREASER**

NETTOYANTS DE PIÈCES

A1



**OZZYJUICE: SW-3 /
SW-4 / SW-6 / SW-XI**

NETTOYANTS : PRÉCISION

K2



**DUST FREE 360
TURBO**

K2



DUST FREE 360

K2



**FLATSCREEN
CLEANER**

K2



**CONTACT
CLEAN & PROTECT**

K2



**CONTACT
CLEANER**

LUBRIFIANT

H2



3-36

ANTI-CORROSION

H2



**BLUE MOULD
PROTECT**

H2



**CLEAR MOULD
PROTECT**

PROD. SPÉCIALISÉS

P1



ECO LEAK FINDER

COMMENT LIRE UN MODULE DE PRODUIT

NOM DU PRODUIT

Nom international du produit, écrit sur l'avant du conteneur.

IMAGE DU PRODUIT

Montre clairement l'apparence du produit, pour le reconnaître plus facilement.

QR CODE

Scannez-le avec un smartphone ou un appareil numérique avec accès à Internet pour afficher des fiches de données, des lettres de conformité et des vidéos de produit.

SILICONE H1 O O NSF

Huile lubrifiante synthétique, salubrité garantie lors de la transformation des aliments, convient pour les entraînements en plastique et les utilisations à haute température.

- Ne s'oxyde pas
- Empêche la corrosion
- Isolation électrique







CATÉGORIE NSF

L'icône de feu tricolore fait référence au système de sécurité alimentaire GreenLight™, qui montre le code de catégorie NSF correspondant aux critères d'utilisation.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristiques du produit permettant de sélectionner facilement la solution correspondante à votre utilisation.

ICÔNES DE VALEUR AJOUTÉE

Identifiez facilement la valeur ajoutée des produits.

TAILLE DE L'EMBALLAGE / CODES DE PRODUITS

Les produits existent souvent en plusieurs hauteurs de remplissage, du format aérosol jusqu'aux gros volumes. Ces icônes de remplissage de produit montrent la hauteur du remplissage et le type de conteneur. Les codes à jour et les codes précédents figurent maintenant dans les annexes, sous forme de tableau facile à consulter.

NSF CATÉGORIES NSF

VERT - RISQUE DE CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Zone de transformation alimentaire

- 3H** Lubrifiants, agents de démoulage et huiles anti-corrosion adaptés à toutes les zones, y compris aux contacts alimentaires directs
- D2** Les agents antimicrobiens ne nécessitent pas toujours un rinçage
- H1** Lubrifiant adapté aux utilisations à risque de contact avec les aliments
- M1** Agent de démoulage pour les moules utilisés dans la production de matériaux d'emballage qui entreront en contact avec les aliments

ORANGE - AUCUN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Zone de transformation alimentaire

- A1** Nettoyant général à utiliser dans toutes les zones
- A7** Nettoyage et astiquage du métal à utiliser dans toutes les zones
- A8** Dégraissant ou suppresseur de carbone dans toutes les zones
- H2** Lubrifiant adapté à toutes les zones, aucun contact avec les aliments
- K2** Dégraissant à base de solvant pour l'électronique, à utiliser dans toutes les zones
- K3** Suppresseur d'adhésifs et de colles, à utiliser dans toutes les zones
- P1** Nettoyant général à utiliser dans toutes les zones, avec précautions

ROUGE - AUCUN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

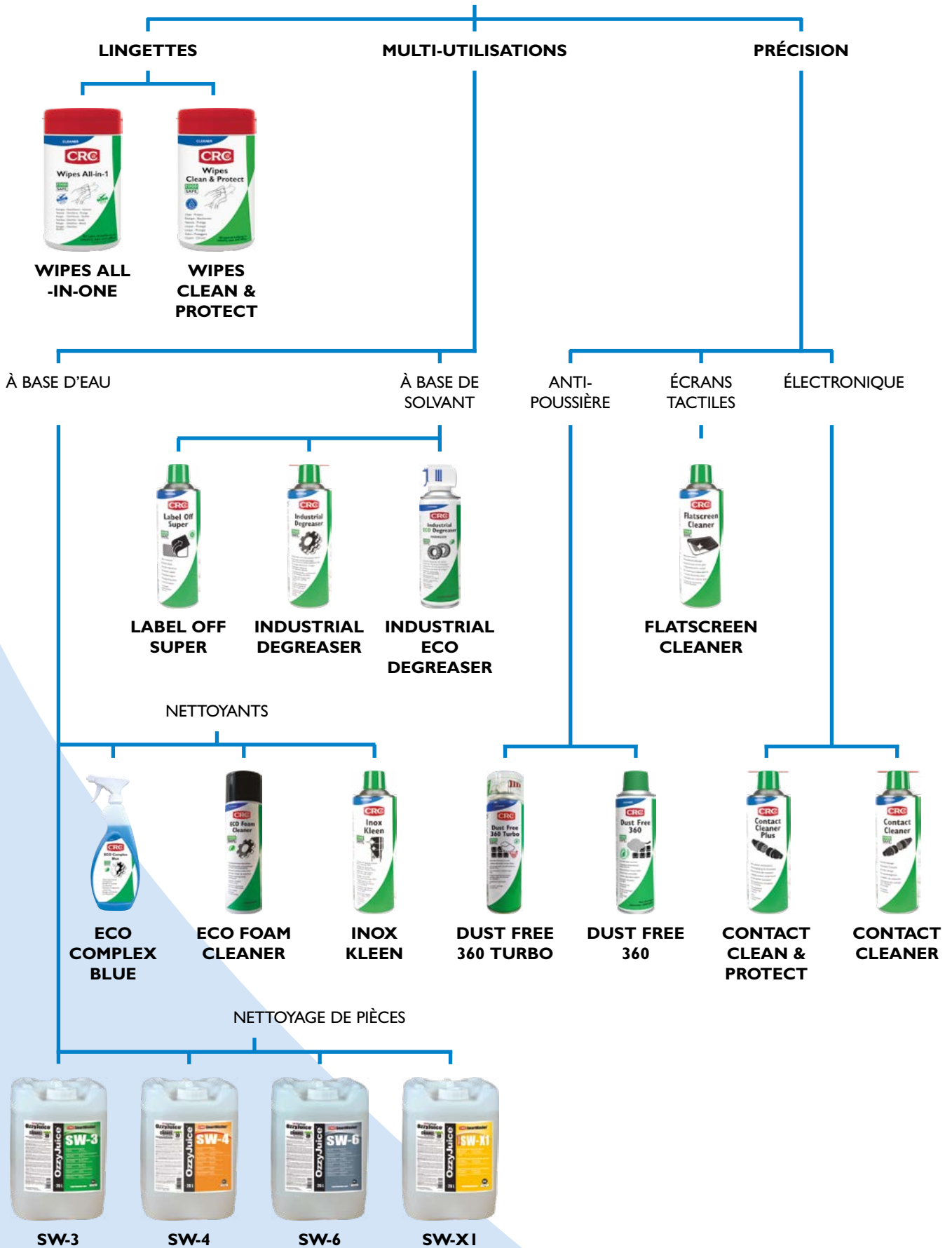
Zone sans transformation alimentaire

- C1** Nettoyant à utiliser dans les zones sans transformation alimentaire
- K1** Nettoyant / dégraissant à utiliser dans les zones sans transformation alimentaire

Certains produits peuvent avoir plusieurs codes de catégorie, qui correspondent aux différentes applications possibles. Le code de catégorie NSF explique de manière détaillée et spécifique les précautions à prendre pour chaque utilisation, ce qui nécessite que certains produits correspondant à plusieurs utilisations portent plusieurs codes de catégorie.

CRC a créé le système de sécurité alimentaire GreenLight™ qui utilise un codage couleur basé sur les codes de catégorie NSF. Les utilisateurs réalisent une évaluation des risques liés aux utilisations sur site, d'après les codes de produit NSF et les zones concernées.

NETTOYANTS ET DÉGRAISSANTS



TROUVEZ LE PRODUIT CORRESPONDANT À VOTRE UTILISATION !

crcind.info/ProductFinder



Nettoyant non inflammable, à base d'eau, à séchage lent, pour les contaminants résistants dans les zones de transformation alimentaire.

Supprime les taches de graisse, huile, lubrifiants, saleté, sang, nicotine, aliments et autres taches résistantes de toute surface lavable. Il est facilement biodégradable, sans phosphates, sans EDTA, sans ammoniac et sans parfum. Adapté à une utilisation dans l'industrie courante, y compris l'industrie alimentaire (certification NSF).



- Prêt à l'emploi
- Rincer à l'eau après application
- Facilement biodégradable, conformément à la norme OCDE 301B : > 64 %



750ml



5L
20L
200L



ECO FOAM CLEANER



Nettoyant ininflammable, à base d'eau, à séchage lent, convient pour éliminer les contaminants résistants dans les utilisations verticales.



- Pénètre rapidement, élimine les taches de graisse, d'huile, de saleté et toutes les taches résistantes de toute surface lavable
- Ne contient pas d'ammoniac, de solvant chloré, ni de solvant à base de pétrole
- Sans risques sur tous les métaux



500ml



INOX KLEEN



Nettoyant moussant, à base d'eau, pour dégraisser et nettoyer les surfaces en métal brillant.



- Élimine les empreintes digitales, les marques d'eau, la poussière et la saleté de l'acier inoxydable
- Laisse une barrière protectrice non grasse pour prolonger la brillance
- Convient aux surfaces en aluminium, en acier inoxydable, en chrome et sur la plupart des plastiques



500ml

WIPES ALL-IN-ONE



Laisse les surfaces propres, sans bactéries ni virus, parfaitement protégées contre toute nouvelle accumulation de contaminants.



- Compatible avec la plupart des surfaces
- Conçu pour supprimer efficacement les contaminants les plus courants
- Désinfectant : antibactérien et antiviral - tue 99,9 % des bactéries et des virus selon les normes EN 14476, EN 1276, EN



50

WIPES CLEAN & PROTECT



Laisse les surfaces nettoyées et parfaitement protégées contre toute nouvelle accumulation de contaminants.



- Compatible avec la plupart des surfaces
- Conçu pour supprimer efficacement les contaminants les plus courants
- N'assèche pas et n'irrite pas la peau



50

LABEL OFF SUPER



À base de solvant, supprime efficacement les étiquettes et les adhésifs, compatible avec la plupart des matériaux.



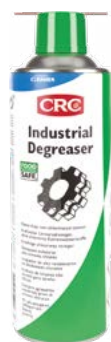
- Élimine les étiquettes en papier autocollantes
- Conçu pour les étiquettes d'emballages alimentaires
- Agit en 2-3 minutes



INDUSTRIAL DEGREASER



Nettoyant à base de solvant pour les contaminants résistants sur les pièces mécaniques.



- Nettoyant puissant, à séchage rapide, à base de solvant
- Pénètre rapidement et traverse la saleté
- Non corrosif

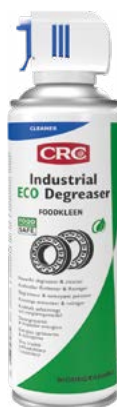


INDUSTRIAL ECO DEGREASER



Puissant produit dégraissant à séchage rapide, compatible avec la plupart des plastiques et des matériaux biodégradables.

Le dégraissant industriel ECO pénètre rapidement pour dissoudre et éliminer la graisse, l'huile, les lubrifiants, la résine, les adhésifs et autres contaminants. Ne laisse aucun résidu et améliore les performances générales. Adapté à une utilisation dans l'industrie courante, y compris l'industrie alimentaire (certification NSF A8 & K1). Biodégradabilité facile conformément à OCDE 301B : 62 %.



- Évaporation rapide pour limiter les temps d'arrêt
- Stable, non tachant et non corrosif pour les métaux
- Formule sans acétone





Dépoussiérant ininflammable extrêmement puissant pour toutes les éliminations de poussières.

Dépoussiérant extrêmement puissant pour toutes les éliminations de poussières. Le gaz liquéfié inerte haute pression élimine les poussières et les impuretés. Il évite les défaillances de composants électroniques, leur arrêt et les dommages causés par des poussières microscopiques dans les périphériques électroniques, les équipements de traitement de données, les servomécanismes et les appareils similaires.

- Débit extrêmement fort
- Souffle sur les impuretés, les poussières, les particules et les contaminants secs pour les éliminer
- Tube de rallonge pour nettoyer les zones difficile d'accès

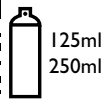


DUST FREE 360

Produit ininflammable, haute pression, réversible, pour éliminer la poussière.



- Souffle sur les impuretés, les poussières, les particules et les contaminants secs pour les éliminer
- Gaz « pur » – ne laissera aucun résidu comme le nettoyage par air comprimé
- Compatible avec les plastiques, les revêtements et les composants fragiles



FLATSCREEN CLEANER

Nettoyage sans risque de tous les écrans plats, LCD ou TFT et des vitres de scanner.



- Formule de mousse stable
- Supprimera rapidement les différents types de salissure et de contamination
- Convient à une grande diversité de surfaces dures dans toutes les industries



CONTACT CLEAN & PROTECT

Nettoyage, désoxydation, lubrification et protection des contacts électriques.



- Utilisation sans risque sur le plastique, le caoutchouc et toutes les surfaces métalliques
- Lubrification durable
- Non corrosif

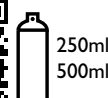


CONTACT CLEANER

Solvant de nettoyage électronique de précision pour les contacts et les câbles.



- Action de nettoyage rapide pour supprimer les traces de flux, les huiles légères, les traces de doigt et autres contaminants
- Non conducteur et non corrosif
- S'évapore totalement, ne laisse aucun résidu



SW-3



Solution dégraissante qualité camions.

- Optimisé pour les ateliers
- Exelle pour les huiles et les graisses minérales



SW-4



Solution dégraissante pour usage intensif.

- Formule aqueuse plus sûre, plus efficace
- Efficace sur les contaminants tels que les graisses impactées, les huiles et les graisses de roulements



SW-6



Solution dégraissante spécifique pour les métaux.

- Très efficace sur les métaux mous ou ferreux
- Inhibant anti-corrosion ajouté



SW-X1






Solution dégraissante haute performance.

- Dégraissant aqueux haut de gamme, haute performance



UNE SOLUTION SIMPLE ET EFFICACE EN 3 ÉTAPES :

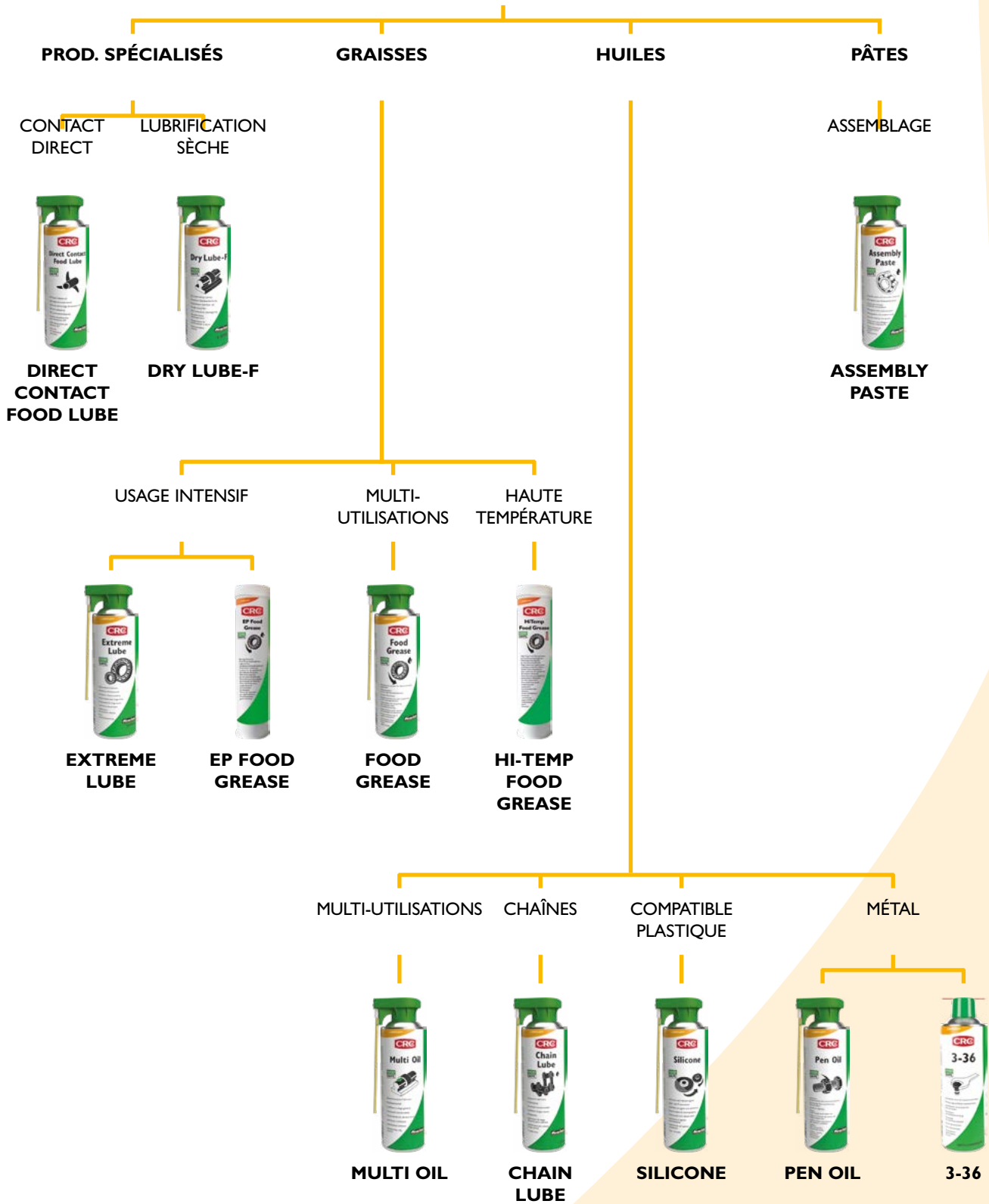
-  Le SmartWasher® chauffe et fait circuler l'OzzyJuice® qui nettoie ensuite les pièces. Conçu spécifiquement pour les applications lourdes, suffisamment flexible pour s'adapter à quasiment toutes les applications, capacité de charge entre 180 et 454 kg.
-  OzzyJuice® est une solution dégraissante puissante à base aqueuse, qui est à la fois à pH neutre, non irritante, ininflammable et non toxique. Dotées d'une capacité nettoyante supérieure, les solutions OzzyJuice® offrent un rendement comparable ou supérieur à celui des solvants, sans les risques auxquels ils sont associés.
-  FL-4 Multi-Layer OzzyMat® piège les particules de plus de 50 microns. L'OzzyMat® est la structure de support qui contient les microbes (Ozzy®) et les délivre dans le système. Ces microbes passent du filtre OzzyMat® à la solution OzzyJuice® située dans le réservoir de votre SmartWasher® puis décomposent l'huile et la graisse.

POURQUOI CHOISIR LE CRC SMARTWASHER® ?

-  Puissance de nettoyage exceptionnelle
-  Microbes de biorestauration
-  Solution autonettoyante
-  Plus sûr pour les employés
-  Moins de dépenses
-  Plus sûr pour l'environnement
-  Déchets minimes
-  Pas de contrats



LUBRIFIANTS



TROUVEZ LE PRODUIT CORRESPONDANT À VOTRE UTILISATION !

crcind.info/ProductFinder





Agent de démoulage, avec contact alimentaire direct, haute performance, certifié NSF 3H & H1, et lubrifiant polyvalent extrêmement efficace à utiliser dans les zones de transformation alimentaire.

Agent de démoulage, avec contact alimentaire direct, haute performance, certifié NSF 3H & H1, et lubrifiant polyvalent extrêmement efficace à utiliser sur les équipements de transformation alimentaire à risque de contact avec les aliments.

- Non toxique, odeur minimale et sûr pour les zones de production alimentaire
- Utiliser comme agent de démoulage pour empêcher les aliments d'adhérer aux surfaces
- Offre une lubrification stable et durable des pièces mobiles

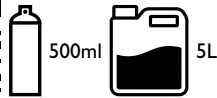


MULTI-OIL

Huile polyvalente légère pour les utilisations générales.



- Ne se résinifie pas, allongeant ainsi les intervalles de lubrification
- Ne permet pas à l'eau et à l'humidité de provoquer de la corrosion
- Lubrifie efficacement sur une plage étendue de températures

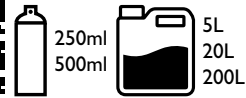


3-36

Inhibiteur de corrosion de courte durée. Protection jusqu'à 6 mois en intérieur.



- Élimine et bloque l'eau et l'humidité
- Lubrifie sans laisser de résidu collant et évite les traces de doigt sur les métaux brillants
- Permet de desserrer les pièces en métal grippées par la saleté, la corrosion ou la graisse séchée

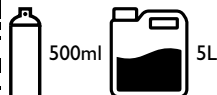


CHAIN LUBE

Huile lubrifiante lourde, salubrité garantie lors de la transformation des aliments, pour les chaînes d'entraînement et de transport.



- Résistance aux températures élevées
- Apporte une lubrification durable
- Contient du PTFE pour augmenter la lubrification

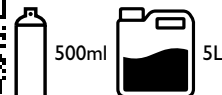


SILICONE

Huile lubrifiante synthétique, salubrité garantie lors de la transformation des aliments, convient pour les entraînements en plastique et les utilisations à haute température.



- Ne s'oxyde pas
- Empêche la corrosion
- Isolation électrique





Graisse polyvalente pour les équipements de transformation alimentaire.

Lubrification durable sur les équipement de transformation alimentaire où il existe un risque de contact avec les aliments. Certifié NSF H1, à utiliser dans l'industrie alimentaire, peut être appliqué sur toutes les constructions métalliques utilisées dans l'industrie alimentaire : gonds, valves, chaînes, engrenages, joints, etc.

- Stabilité mécanique exceptionnelle
- Résiste à la vapeur
- Empêche la corrosion



380g



500ml



1KG



20L



ASSEMBLY PASTE

Composé anti-grippage pour lubrifier les brosses, les surfaces coulissantes et les petits engrenages ouverts.



- Le faible coefficient de frottement apporte une protection durant l'entrée, prolongeant la durée d'utilisation des composants
- Protège contre les éraflures durant l'assemblage
- Empêche le grippage des composants à filetage, pour faciliter et accélérer le démontage



500ml



500g

EP FOOD GREASE

Graisse à roulements synthétiques pour les équipements de transformation alimentaire.



- Excellente stabilité mécanique
- Résiste remarquablement aux lourdes charges
- Haute étanchéité



400g

EXTREME LUBE

Graisse pour les roulements synthétiques haute pression dans les utilisations exigeantes à lourdes charges.



- Excellente étanchéité
- Apporte une lubrification durable
- Sans risque pour la plupart des caoutchoucs, plastiques et revêtements



400g



500ml

HI-TEMP FOOD GREASE

Graisse à roulements haute température pour les équipements de transformation alimentaire.



- Excellente stabilité mécanique et thermique (point de goutte 300 °C)
- Haute étanchéité
- Très bonnes caractéristiques anti-oxydation et anti-corrosion



380g



Huile pénétrante qui libère et lubrifie rapidement les mécanismes grippés.

Pénètre rapidement à travers la corrosion et la saleté. Libère les écrous, les boulons et autres composants métalliques grippés et rouillés. Conçu spécialement pour l'industrie alimentaire. Certifié NSF H1.

- Pénètre rapidement dans les zones difficiles d'accès
- Élimine la rouille, le tartre et d'autres oxydes
- Libère les pièces métalliques grippées par la saleté, la rouille, la corrosion ou les dépôts graisseux séchés.



500ml



DRY LUBE-F



Lubrifiant sec PTFE pour les lubrifications sèches et les zones de transformation alimentaire.

Lubrifiant sans graisse et sans huile pour lubrifier les surfaces en plastique, caoutchouc ou métal. Propre, sec et non collant. Résistance thermique jusqu'à 250 °C. Le lubrifiant CRC Dry Lube-F est le plus efficace là où des vitesses faibles et des charges légères sont nécessaires. Recommandé pour lubrifier les zones de transformation alimentaire où il existe un risque de contact avec les aliments.

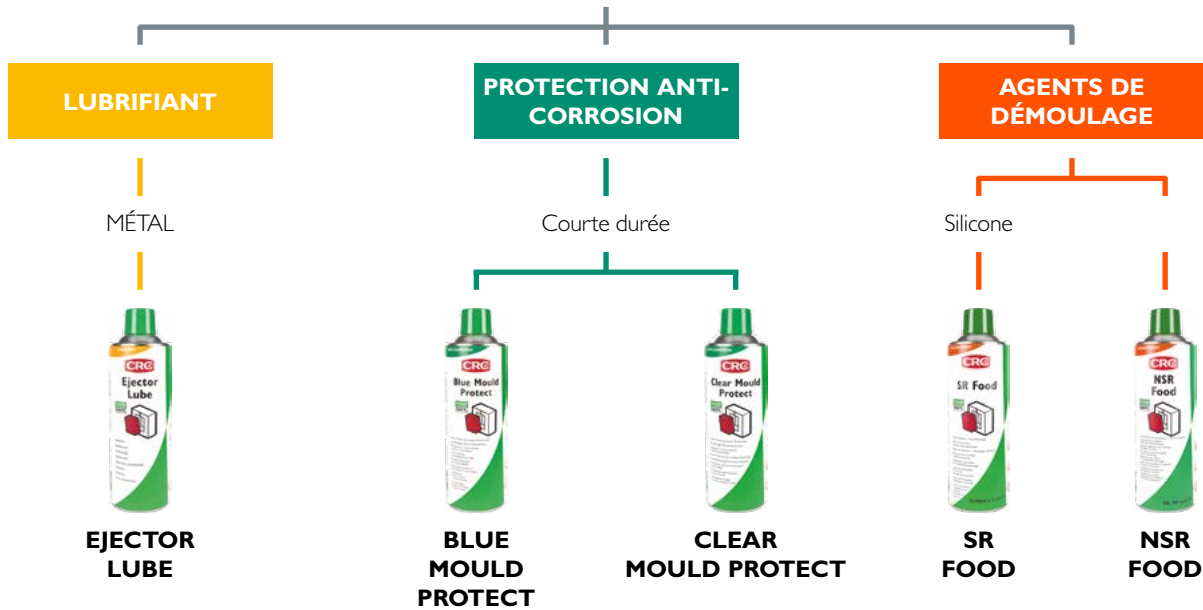
- Convient particulièrement aux zones où un lubrifiant sous forme de pellicule humide ne peut pas être utilisé en raison d'adhérence possible de poussière et de saleté environnementales
- Produit un coefficient de frottement très faible
- Sans risque pour la plupart des caoutchoucs, plastiques et revêtements



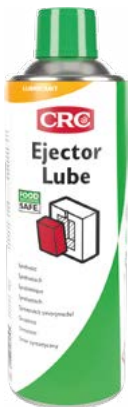
500ml



TRANSFORMATION DES POLYMÈRES



EJECTOR LUBE



Lubrifiant longue durée, haute performance, avec PTFE pour les broches d'éjection.

Ce lubrifiant d'éjecteur est exceptionnellement efficace, même dans des conditions extrêmes : hautes températures, hautes pressions, vitesses linéaires élevées.

- Élimine les problèmes de grippage des éjecteurs ou des tiroirs.
- Élimine la diffusion de produits graisseux et la contamination du côté ornemental des pièces moulées
- Favorise l'étanchéité aux gaz au niveau des éjecteurs



BLUE MOULD PROTECT



Inhibiteur courte durée contre la corrosion bleuâtre pour les outils de moulage.



- Idéal pour le rangement de courte durée des outils de moulage, des matrices et des gabarits
- Méthode visuelle simple pour vérifier que la couverture est complète
- Déplace l'humidité sur les surfaces métalliques et forme une pellicule protectrice humide très fine



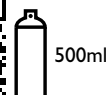
CLEAR MOULD PROTECT



Inhibiteur courte durée contre la corrosion transparente pour les outils de moulage.



- Idéal pour le rangement de courte durée des outils de moulage, des matrices et des gabarits
- Inutile de nettoyer, car le produit se dissipe durant les premiers cycles de production
- Sans silicone





Agent de démoulage à base de silicone de qualité alimentaire.

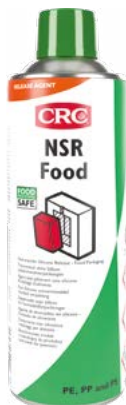
Agents de démoulage en silicone très pur pour mouler des emballages en plastique au contact d'aliments.

- Température de fonctionnement maximale : +200 °C
- Apporte une finition brillante aux plastiques transparents
- Facilite le démoulage des moules légers par glissement



500ml

NSR FOOD



Agent de démoulage sans silicone de qualité alimentaire.

Agents de démoulage sans silicone très pur pour mouler des emballages en plastique au contact d'aliments.

- Température de fonctionnement maximale : +200 °C
- N'affecte pas l'application d'étiquettes post-moulage
- Facilite le démoulage des moules légers par glissement



500ml



PRODUITS SPÉCIALISÉS

ECO LEAK FINDER



Détecte les fuites dans les conduites et les installations de gaz.



- Peut être utilisé pour presque tous les types de gaz
- Sans risque pour toutes les surfaces en métal, ne tache pas
- Formule de mousse stable



500ml



5L



SUGAR DISSOLVING FLUID



Dissout les fondants et les sucres sur diverses surfaces de l'industrie de transformation alimentaire.



- Dissout et élimine rapidement les sucres, les fondants et dérivés
- Laisse une pellicule de lubrification légère qui empêche le sucre de réadhérer
- Contribue à éviter les dépôts de sucre sur les fermetures



5L

BELT GRIP



Lubrifiant pour courroies adhésives compatible avec la transformation des aliments.

Étanche Facilite la transmission et augmente la traction. Évite les glissements et les couinements. Conçu pour lubrifier les zones de transformation alimentaire où il existe un risque de contact avec les aliments. Empêche les glissements sur toutes sortes de courroies, sauf sur les courroies à dents. CRC Belt Grip augmente la transmission de puissance entre les courroies et la poulie. Améliore la traction et permet l'entrée avec une tension réduite sur la courroie.

- Assure l'efficacité de mouvement de votre courroie
- Un meilleur entraînement diminue la consommation d'énergie
- Forme une pellicule étanche



500ml



GUIDE DE SÉLECTION DES PRODUITS FPS

PRODUIT	Code NSF	Zone	Contact alimentaire		Traitement préalable	Traitement postérieur		
		Transformation alimentaire	Risque de contact	Aucun	Retirer aliments et emballage ?	Rincer à l'eau	Dissipation de l'odeur	
NETTOYANTS ET DÉGRAISSANTS								
Eco Complex Blue	A1 111199	✓		✓	✓	✓	✓	
Eco Foam Cleaner	A1 111196	✓		✓	✓	✓	✓	
Inox Kleen	A7 C1 138083	✓		✓	✓	✓	✓	
Wipes All-in-One	D2 165361	✓	✓			✓		
Wipes Clean & Protect	A1 165724			✓	✓	✓		
Label Off Super	K3 139426	✓		✓	✓	✓	✓	
Industrial Degreaser	A8 K1 111201 132248	✓		✓	✓	✓	✓	
Industrial Eco Degreaser	A8 K1 162737 162860	✓		✓	✓	✓	✓	
Dust Free 360 Turbo	K2 139792	✓		✓	✓		✓	
Dust Free 360	K2 159565	✓		✓	✓		✓	
Flatscreen Cleaner	K2 148383	✓		✓	✓		✓	
Contact Clean & Protect	K2	✓		✓	✓			
Contact Cleaner	K2 140234	✓		✓	✓		✓	
NETTOYANTS DE PIÈCES								
SW-3	A1 161215			✓	✓	✓		
SW-4	A1 165650			✓	✓	✓		
SW-6	A1 161319			✓	✓	✓		
SW-X1	A1 165648			✓	✓	✓		
LUBRIFIANTS								
Direct Contact Food Lube	3H H1 166450	✓	✓					
Multi Oil	H1 017048 137255	✓	✓					
3-36	H2 139736 154658	✓		✓	✓			
Chain Lube	H1 017046 142731	✓	✓					
Silicone	H1 126501 154456	✓	✓					
Food Grease	H1 139016	✓	✓					
Assembly Paste	H1 140179 140071	✓	✓					
EP Food Grease	H1 139907	✓	✓					
Extreme Lube	H1 143143 143047	✓	✓					
Hi-Temp Food Grease	H1 140070	✓	✓					
Pen Oil	H1 139816	✓	✓					
Dry Lube-F	H1 141273	✓	✓					
AGENTS DE DÉMOULAGE								
Ejector Lube	H1 158477	✓	✓					
Blue Mould Protect	H2 140207			✓	✓			
Clear Mould Protect	H2 139851			✓	✓			
SR Food	M1 155175	✓	✓					
NSR Food	M1 155325	✓	✓					
PRODUITS SPÉCIALISÉS								
Eco Leak Finder	P1 142801 114282	✓		✓	✓	✓	✓	
Sugar Dissolving Fluid	H1 145042	✓	✓					
Belt Grip	H1 139822	✓	✓					

GLOSSAIRE

DGA

La Directive sur les générateurs aérosols (DGA) est une loi européenne dont le principal but est de protéger les consommateurs et les utilisateurs concernant l'utilisation des générateurs aérosols. Entre autres critères, la DGA exige que tous les aérosols remplis soient testés pour vérifier leur intégrité complète (épreuve du bain d'eau à 50 °C) et que toutes les formulations soient rigoureusement testées, afin d'évaluer leur inflammabilité potentielle, et portent un étiquetage correspondant. Avec l'ajout de la marque de conformité (epsilon inversé) située sur la bouteille de l'aérosol elle-même, les consommateurs peuvent vérifier que l'aérosol a été testé selon des normes EU strictes.

EDTA

L'EDTA est le composé chimique appelé acide éthylène diamine tétraacétique. Il est principalement utilisé comme composant des produits chimiques de nettoyage à base aqueuse afin de se lier à un composé soluble dans l'eau. Cette utilisation est devenue moins courante en raison de préoccupations quant à sa biodégradabilité. De plus, l'EDTA est maintenant utilisé de manière spécialisée comme conservateur dans certains aliments et cosmétiques transformés.

FDA

La FDA (Food and Drugs Administration), Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux, est l'administration américaine qui vérifie que tous les ingrédients utilisés dans les aliments sont sûrs, que les aliments ne contiennent pas de contaminants tels que des organismes pathogènes, des produits chimiques ou d'autres substances nocives. La FDA examine les résultats des essais cliniques effectués en laboratoire sur des animaux et des humains par des entreprises, afin de vérifier si le produit qu'elles souhaitent commercialiser est sûr et efficace. La FDA ne fabrique pas de produits, n'en teste pas elle-même et ne délivre pas d'autorisations.

CONTACT ALIMENTAIRE

Seuls les lubrifiants H1 peuvent être utilisés là où il existe un risque de contact avec des aliments. Les agents de démoulage / lubrifiants 3H peuvent être utilisés là où le contact avec des aliments est certain. Les agents de démoulage M1 peuvent être utilisés pour les emballages alimentaires en contact direct avec des aliments / boissons.

GHS/CLP

Le règlement européen pour la classification, l'étiquetage et l'emballage (CLP) met en œuvre le système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques (SGH) dans tous les États membres de l'UE. Il existe actuellement plusieurs lois liées à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances dangereuses à travers le monde. Le SGH mettra en œuvre des critères identiques pour classer les produits chimiques en fonction des dangers sanitaires, environnementaux et physiques ; mais aussi sur la façon dont les dangers sont communiqués au moyen des étiquettes de produits et des fiches techniques de sécurité (MSDS). Les fabricants devront planifier l'introduction progressive du changement complet d'étiquettes et d'emballages (imprimés), la mise à jour de toutes les fiches MSDS et la communication de ces changements via le canal. Ces changements incluront l'introduction de nouveaux pictogrammes permettant d'avertir sur les dangers, ainsi que de déclarations et d'avertissement harmonisées sur les étiquettes, qui remplaceront les phrases existantes sur les risques et la sécurité.

HACCP

Le système HACCP (analyse des risques et de maîtrise des points critiques) est une approche préventive systématique de la sécurité alimentaire qui aide les opérateurs d'entreprises alimentaires à examiner la façon dont ils gèrent les aliments et introduit des procédures permettant de veiller à ce que les aliments produits soient sans danger. Il porte sur les dangers physiques, chimiques et biologiques comme moyen de prévention, plutôt que comme moyen d'inspection des produits finis. Les détaillants, l'industrie alimentaire et le gouvernement en particulier sont préoccupés par les façons de s'assurer que les aliments soient produits de manière sûre et que les consommateurs aient confiance en leurs produits. Le système HACCP, qui ne se limite pas à l'industrie alimentaire, est de plus en plus appliqué aux industries cosmétique et pharmaceutique.

TACCP

Évaluation des menaces et maîtrise des points critiques : Similaire à HACCP, ce système porte sur la protection des aliments et des boissons : altération des aliments, adultération intentionnelle ou contamination. L'évaluation des menaces examine les motivations et possibilités d'interférence concernant des produits et le contrôle / la limitation des actes malveillants.

VACCP

Analyse des vulnérabilité et maîtrise des points critiques : Similaire au système TACCP, il porte (sans s'y limiter) sur le côté approvisionnement de l'organisation, spécifiquement sur l'adultération des aliments à des fins financières, telles que la substitution, le remplissage avec un ingrédient moins cher ou la vente de biens contrefaits ou volés.

HALAL

Ce terme arabe désigne ce qui est permis ou légal dans la religion musulmane, notamment les aliments préparés ou conservés dans des conditions conformes aux règles de la loi islamique.

HARAM

Ce terme arabe désigne ce qui est interdit ou illégal dans la religion musulmane.

USDA

L'USDA (United States Department of Agriculture) le département de l'Agriculture des États-Unis, autorisait l'utilisation des composés non alimentaires, y compris les agents de nettoyage et les lubrifiants, dans l'industrie alimentaire. En 1999, cet ancien programme d'autorisation a été réintroduit sous forme de programme d'enregistrement volontaire par NSF International. Catégories USDA de lubrifiants : USDA H1 s'il existe des risques de contact avec les aliments. USDA H2 s'il n'existe pas de risques de contact avec les aliments.

EXPLICATIONS SUR LA NSF

La NSF (National Sanitation Foundation) a été fondée en 1944 comme organisation non gouvernementale (ONG) à but non lucratif. NSF International est un prestataire mondial de solutions de gestion des risques liés à la santé et à la sécurité publiques à l'intention des entreprises, des gouvernements et des consommateurs. En 1999, elle a lancé son Programme d'enregistrement des composés non alimentaires afin de réintroduire le programme d'autorisation précédent géré par l'USDA (département de l'Agriculture des États-Unis). L'évaluation des produits s'appuie sur un examen de la composition et de l'étiquette. Les produits conformes aux réglementations et directives pertinentes reçoivent une lettre d'enregistrement, puis sont inclus dans le NSF White Book™, qui répertorie les substances et composés non alimentaires exclusifs.

GLOSSAIRE

CATÉGORIES NSF

3H Ce produit est acceptable en tant qu'agent anti-adhésif sur les grills, fours, moules à pain, bancs de désossage, planches à découper et autres surfaces dures en contact avec les viandes afin d'éviter leur adhérence durant leur transformation.

D2 Ce produit peut être utilisé pour assainir toutes les surfaces ne nécessitant pas toujours de rinçage (D2), à l'intérieur et à l'extérieur des zones de transformation alimentaire. Avant utilisation de ce composé, les aliments et matériaux d'emballage doivent être éliminés de la pièce ou soigneusement protégés. Un rinçage à l'eau potable n'est pas nécessaire après utilisation de ce composé sur des surfaces dures précédemment nettoyées, à condition que ces surfaces soient suffisamment séchées avant d'entrer en contact avec des aliments, pour que peu de résidus ne restent, voire aucuns.

H1 Ce produit est acceptable en tant que lubrifiant en cas de risque de contact alimentaire pour une utilisation à l'intérieur et aux alentours des zones de transformation alimentaire. Ces composés peuvent être utilisés sur les équipements de transformation alimentaire sous forme de pellicule anti-rouille protectrice, sous forme d'agent anti-adhésif sur les joints d'étanchéité des cuves et sous forme de lubrifiant pour les pièces de machine et les équipements situés dans des lieux où le lubrifiant risque d'entrer en contact avec des aliments. S'il est utilisé comme pellicule anti-rouille, ce composé devra être entièrement éliminé de la surface de l'équipement afin de ne pas entrer en contact avec des aliments.

M1 L'utilisation de ce produit est acceptable comme agent de démoulage sur les moules utilisés pour produire des matériaux d'emballage qui entreront en contact avec des aliments, afin d'empêcher le produit fini d'adhérer au moule. La quantité utilisée sur l'équipement doit être la quantité minimale nécessaire pour aboutir à cet effet.

A1 Acceptable pour une utilisation en tant que nettoyeur toutes surfaces dans et autour des zones de traitement des aliments, où son utilisation n'est pas destinée à un contact alimentaire direct. Tous les aliments et matériaux d'emballage doivent être éliminés ou protégés avant l'utilisation du produit. Après utilisation de ce produit, les surfaces devront être rincées à l'eau potable. Le nettoyeur ne doit pas laisser d'odeur détectable ni laisser de résidu visible.

A7 Acceptable en tant que produit de nettoyage et de lustrage pour les surfaces sans contact avec des aliments (A7) à l'intérieur et aux alentours des zones de transformation alimentaire. Tous les aliments et matériaux d'emballage doivent être éliminés ou soigneusement protégés avant utilisation. Ce composé doit être utilisé de manière à ce que toutes les odeurs associées au composé soient dissipées avant que les aliments ou les matériaux d'emballage soient à nouveau exposés dans cette zone.

A8 Utilisation acceptable comme dégraissant ou décapant pour carbone sur les équipements, ustensiles ou autres surfaces associées à la cuisson et au fumage des aliments, à l'intérieur et aux alentours des zones de transformation alimentaire, si son utilisation n'est pas conçue pour un contact alimentaire direct. Tous les aliments et matériaux d'emballage doivent être éliminés ou protégés avant l'utilisation du produit. Après utilisation de ce produit, il est nécessaire de rincer à l'eau potable les surfaces nettoyées.

H2 Acceptable comme lubrifiant s'il n'y a pas de risques de contact alimentaire (H2) à l'intérieur et aux alentours des zones de transformation alimentaire. Ces composés peuvent être utilisés comme lubrifiants, agents anti-adhésifs ou pellicules anti-rouille sur les équipements et pièces de machine situés à des endroits sans risques de contact entre, d'une part, les lubrifiants et les parties lubrifiées et, d'autre part, les produits comestibles.

K2 L'utilisation de ce produit est acceptable comme solvant pour nettoyer les instruments et appareils électroniques qui ne peuvent pas être nettoyés avec des solutions de nettoyage aqueuses, à l'intérieur et aux alentours des zones de transformation alimentaire, si son utilisation n'a pas été conçue pour un contact alimentaire direct. Avant utilisation de ce composé, les aliments et matériaux d'emballage doivent être éliminés de la zone ou soigneusement protégés. Ce composé doit être utilisé de manière à ce que toutes les odeurs associées au composé soient dissipées avant que les aliments ou les matériaux d'emballage soient à nouveau exposés dans cette zone.

K3 L'utilisation de ce produit est acceptable comme agent anti-adhésif ou anti-colle, afin de supprimer les adhésifs et colles des matériaux d'emballage alimentaire, à l'intérieur et aux alentours des zones de transformation alimentaire, si son utilisation n'a pas été conçue pour un contact alimentaire direct. Avant utilisation de ce composé, les aliments et matériaux d'emballage doivent être éliminés de la zone ou soigneusement protégés. Après utilisation de ces composés, toutes les surfaces doivent être soigneusement nettoyées à l'aide d'un détergent acceptable et rincées à l'eau potable. Ce composé doit être utilisé de manière à ce que toutes les odeurs associées au composé soient dissipées avant que les aliments ou les matériaux d'emballage soient à nouveau exposés dans cette zone.

P1 Utilisation acceptable comme nettoyeur d'écran TFT, LCD ou plasma (P1), à l'intérieur et aux alentours des zones de transformation alimentaire. Ce produit doit être utilisé uniquement de manière à n'avoir aucun contact direct ou indirect avec les aliments et l'eau potable.

C1 Utilisation acceptable dans les zones de transformation de produits non comestibles, les zones de non-transformation et/ou les zones extérieures des établissements de transformation alimentaire, à condition qu'il ne serve pas à masquer les odeurs résultant de conditions insalubres et que toute odeur ou tout parfum caractéristique ne pénètre pas dans une zone de produits comestibles. S'il est utilisé sur des équipements qui seront ramenés dans une zone de transformation alimentaire, ce produit devra être entièrement éliminé par lavage et rinçage à l'eau potable avant que ces équipements ne soient ramenés dans la zone de transformation.

K1 L'utilisation de ce produit est acceptable comme nettoyeur ou dégraissant dans les zones sans transformation alimentaire, pour éliminer des huiles, cires, matériaux résineux ou autres substances ne pouvant être éliminées à l'aide d'agents de nettoyage acides ou alcalins. Son utilisation est limitée aux zones sans transformation où il n'y a pas de risques que des vapeurs de solvant entrent dans une zone de transformation. Les équipements ou ustensiles de transformation alimentaire traités avec des préparations devront être lavés à l'aide d'un détergent acceptable et rincés soigneusement à l'eau potable avant d'être ramenés dans les zones de transformation.

CONTENU PAR NOM

NOM DU PRODUIT	N°	RÉF.	REPLISSAGE	TYPE	LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE	PAGE
3-36	1031657	32673-AA	250ml	Aérosol	4A	17
3-36	1030013	10110-AU	500ml	Aérosol	8A	17
3-36	1030018	10114-AA	5L	En gros	24	17
3-36	1030573	30362-AA	20L	En gros	24	17
3-36	1030576	30364-AC	200L	En gros	12	17
Assembly Paste	1031566	32604-AA	500ml	Aérosol	27	18
Belt Grip	1031557	32601-AA	500ml	Aérosol	27	22
Blue Mould Protect	1031988	32837-AA	500ml	Aérosol	27	20
Chain Lube	1032574	33236-AA	500ml	Aérosol	27	17
Chain Lube	1030427	30033-AA	5L	En gros	12	17
Clear Mould Protect	1031991	32838-AA	500ml	Aérosol	27	20
Contact Cleaner	1031616	32662-AA	250ml	Aérosol	4A	14
Contact Clean & Protect	1754386	33414-AA	500ml	Aérosol	27	
Contact Clean & Protect	1754387	33413-AA	250ml	Aérosol	27	
Direct Contact Food Lube	1032738	33365-AA	500ml	Aérosol	27	17
Dry Lube- F	1031561	32602-AA	500ml	Aérosol	27	19
Dust Free 360	1032458	33158-AA	125ml	Aérosol	27	14
Dust Free 360	1032381	33114-AA	250ml	Aérosol	27	14
Dust Free 360 Turbo	1032634	33286-AA	250ml	Aérosol	27	14
Eco Complex Blue	1030091	10286-AB	750ml	Vaporisateur manuel	4A	12
Eco Complex Blue	1030087	10282-AA	5L	En gros	8A	12
Eco Complex Blue	1030249	12127-AA	Vaporisateur 5 L+	En gros	8A	12
Eco Complex Blue	1030259	20123-AA	20L	En gros	8A	12
Eco Foam Cleaner	1030086	10278-AG	500ml	Aérosol	27	12
Eco Leak Finder	1030156	10732-AL	500ml	Aérosol	8A	22
Eco Leak Finder	1030433	30058-AA	5L	En gros	8C	22
Ejector Lube	1032598	33265-AA	500ml	Aérosol	27	20
EP Food Grease	1031461	32457-AA	400g	Cartouche	8A	18
Extreme Lube	1031564	32603-AA	500ml	Aérosol	27	18
Extreme Lube	1030442	30088-AA	400g	Cartouche	12	18
Flatscreen Cleaner	1031370	32221-AA	500ml	Aérosol	27	14
Food Grease	1031380	32317-AA	500ml	Aérosol	27	18
Food Grease	1030263	20158-AA	400ml	Aérosol	12	18
Food Grease	1030100	10291-AA	1KG	En gros	12	18
Food Grease	1030622	30438-AA	20L	En gros	24	18
Hi-Temp Food Grease	1032027	32889-AA	400ml	Aérosol	8A	18
Industrial Degreaser	1030109	10321-AI	500ml	Aérosol	8A	13
Industrial Degreaser	1030114	10325-AA	5L	En gros	24	13
Industrial Degreaser	1030116	10326-AA	20L	En gros	24	13
Industrial Eco Degreaser	1032701	33344-AA	500ml	Aérosol	27	13
Industrial Eco Degreaser	1032704	33345-AA	5L	En gros	8A	13
Industrial Eco Degreaser	1032708	33348-AA	20L	En gros	16	13
Inox Kleen	1030407	20720-AU	500ml	Aérosol	8A	12
Label Off Super	1031627	32668-AA	250ml	Aérosol	4A	13
Label Off Super	1031377	32314-AA	400ml	Aérosol	27	13
Multi Oil	1031569	32605-AA	500ml	Aérosol	27	17
Multi Oil	1030261	20157-AA	5L	En gros	8A	17
NSR Food	1032089	32957-AA	500ml	Aérosol	27	21
OzzyJuice SW-3	1032075	32948-AA	20L	En gros	24	15
OzzyJuice SW-4	1032762	33391-AA	20L	En gros	24	15
OzzyJuice SW-6	1032078	32949-AA	20L	En gros	24	15
OzzyJuice SW-XI	1032675	33327-AA	20L	En gros	24	15
Pen Oil	1031572	32606-AA	500ml	Aérosol	27	19
Silicone	1030901	31262-AA	500ml	Aérosol	27	17
Silicone	1031667	32679-AA	5L	En gros	8A	17
SR Food	1032087	32956-AA	500ml	Aérosol	27	21
Sugar Dissolving Fluid	1030471	30204-AA	5L	En gros	12	22
Wipes All-in-One	1032751	33380-AA	50 pcs	Lingette	6	12

CONTENU PAR NOM

LANGUE CODE	LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE	LANGUES
4A	EN, DE, NL, FR	Anglais, allemand, néerlandais, français
6	DE, FR, SV, FI, DA, NO	Allemand, français, suédois, finnois, danois, norvégien
8A	EN, DE, NL, FR, ES, PT, IT, EL	Anglais, allemand, néerlandais, français, espagnol, portugais, italien, grec
8C	EN, DE, NL, FR, SV, FI, DA, NO	Anglais, allemand, néerlandais, français, suédois, finnois, danois, norvégien
8D	EN, DE, NL, FR, ES, PT, IT, PL	Anglais, allemand, néerlandais, français, espagnol, portugais, italien, polonais
12	EN, DE, NL, FR, ES, PT, IT, EL, SV, FI, DA, NO	Anglais, allemand, néerlandais, français, espagnol, portugais, italien, grec, suédois, finnois, danois, norvégien
16	EN, DE, NL, FR, ES, PT, IT, EL, SV, FI, DA, NO, PL, ET, HU, CS	Anglais, allemand, néerlandais, français, espagnol, portugais, italien, grec, suédois, finnois, danois, norvégien, polonais, estonien, hongrois, tchèque
24	EN, DE, NL, FR, ES, PT, IT, EL, SV, FI, DA, NO, PL, ET, LV, LT, HU, CS, SK, TR, RU, RO, BG, UK	Anglais, allemand, néerlandais, français, espagnol, portugais, italien, grec, suédois, finnois, danois, norvégien, polonais, estonien, letton, lituanien, hongrois, tchèque, slovaque, turc, russe, roumain, ukrainien
27	EN, DE, FR, NL, SV, FI, HR, BS, SR, BE, RU, RO, SL, TR, DA, NO, ES, PT, IT, EL, PL, CS, HU, SK, ET, LV, LT	Anglais, allemand, français, néerlandais, suédois, finnois, croate, bosnien (CYR), serbe (CYR), biélorusse, russe, roumain, slovène, turc, danois, norvégien, espagnol, portugais, italien, grec, polonais, tchèque, hongrois, slovaque, estonien, letton, lituanien.



CRC Industries Europe
Touwslagerstraat 1
BE-9240 Zele
Belgium
+32 (0) 52 45 60 11

hello@crcindinfo.com

