

FoodNotes

el press i n s p i r a t i o n a l m a g a z i n e

editie 02

Elpress hoofdkantoor
in nieuw jasje!

Diverse referenties
in de kijker

De toegevoegde waarde
van een krattenwasser

Elpress gaat voor
complete duurzaamheid

PureFinish verhoogt
kwaliteit Elpress RVS





Inspiratie, tips en voorbeelden rondom hygiëne in de voedingsmiddelenindustrie

FoodNotes

elpress inspirational magazine

Voorwoord

Beste lezers,

Voor u ligt de nieuwste uitgave van de FoodNotes, ons inspiratieve magazine waarin u nieuwe producten, mooie praktijkvoorbeelden en nieuwsberichten kunt vinden.

Er is de afgelopen jaren weer veel gebeurd bij Elpress. Naast een stabiele verdere groei van al onze productgroepen, heeft ons pand een complete make-over ondergaan. Een proces waar we de afgelopen jaren flink in geïnvesteerd hebben.

Duurzaamheid heeft in deze metamorfose een belangrijke rol gespeeld. Sinds eind 2015 wordt ons gebouw al verwarmd middels een aardwarmte installatie, waarbij we in de winter verwarmen en in de zomer koelen door gebruik te maken van de temperatuur van het grondwater onder ons gebouw. Sinds juli 2017 hebben we 925 zonnepanelen en wordt ons volledige stroomverbruik nu voorzien door moeder natuur.

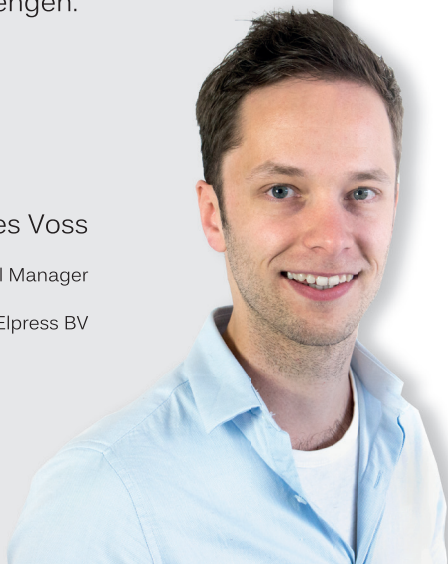
Rest mij nog u te vermelden dat ons HACCP International certificaat tot en met 2019 verlengd is. Dit is een hernieuwde erkenning voor wat we het liefste doen; de hygiëne en voedselveiligheid in uw productieomgeving naar een hoger niveau brengen.

Ik wens u veel leesplezier.

Jannes Voss

General Manager

Elpress BV



4 Kort nieuws

5 EWG-TAP: innovatie in handenreiniging

6 Referentie:
Plukon Food Group

10 Duurzame transformatie
Elpress hoofdkantoor

14 Referentie:
Carmans NV

16 De toegevoegde waarde
van een krattenwasser

18 Referentie:
WSP Food

20 Nieuwe PureFinish
RVS straalcabine

Inhoud

Kort nieuws

Elpress kiest met zonnepanelen voor complete duurzaamheid

Naast innoveren op productgebied blijft Elpress zich als bedrijf ook maatschappelijk verder ontwikkelen. De meeste recente stap die hierin genomen is zijn 925 zonnepanelen, goed voor 250 kWp, geplaatst op het dak van onze hoofdlocatie in Boxmeer. Lees verder op pagina 10.



HACCP certificering Elpress BV verlengd tot en met 2019

Wij zijn verheugd dat ons HACCP International certificaat is verlengd tot en met 2019. HACCP International is een leidende food science organisatie die gespecialiseerd is in voedselveiligheid. Zij beheren een wereldwijd gerenommeerd product certificatieschema - certificering van voedselveilige apparatuur, materialen en diensten. Ons HACCP certificaat bevestigt de geschiktheid van een product voor gebruik binnen levensmiddelenbedrijven.

Commissaris van de Koning van Noord-Brabant op bezoek

Hoog bezoek op het Elpress hoofdkantoor in Boxmeer. De commissaris van de Koning van Brabant (de heer Wim van de Donk) bezocht met een 23-koppige delegatie ons familiebedrijf op industriegebied Saxe Gotha tijdens het jaarlijkse 'Rondje van Brabant'. Tijdens het bezoek was er onder andere een fabriekstour, opgebouwd rondom het thema innovatie. In het compleet vernieuwde pand werden diverse producten getoond en toegelicht door onze specialisten.

Nieuwe straalcabine voor hogere kwaliteit RVS

Constant blijven innoveren en verbeteren, dat is wat we willen bij Elpress. Een van de laatste initiatieven die we hierin genomen hebben is onze nieuwe PureFinish straalcabine. De cabine, waarin onze RVS producten optioneel door middel van natstralen gestraald worden, verhoogt de hygiene van het RVS materiaal.

Lees verder op pagina 20.



EWG-TAP; handen wassen en -drogen in één

Onder andere toegepast bij Plukon Food Group, Pringles en Kellogg's

Reeds in 2014 introduceerde Elpress samen met Dyson de EWG-TAP, een oplossing die ondertussen al veelvuldig toegepast is bij bedrijven met strikte hygiëne-eisen. Een aantal vooraanstaande bedrijven zijn bijvoorbeeld Plukon Food Group, de Pringles fabriek van Kellogg's en Sus Campiniaie.

In de EWG-TAP wordt een ergonomische roestvaststalen wasbak gecombineerd met een geïntegreerde Dyson Airblade™ Tap handendroger. Met een geïntegreerde oplossing zijn minder handelingen nodig en stroomt het handwas- en droogproces beter en efficiënter door. Zo wordt er tijd gewonnen en de productiviteit verhoogd, een oplossing die ideaal is voor sectoren waar hygiëne van cruciaal belang is.

Door gebruik van de Airblade™ technologie, blaast de Airblade Tap met een snelheid van 690 km/u onverwarmde gefilterde lucht op de handen om ze letterlijk droog te schrapen. Handen worden in 12 seconden gedroogd zonder dat er ook maar iets aangeraakt hoeft te worden.



Clive Withinshaw, directeur van voedselwetenschapsorganisatie HACCP International legt uit: "De technologie gaat in op een aantal risico's die zich voordeden bij handdrogers uit het verleden. Het toestel is gemakkelijk te reinigen en functioneert zonder dat u een knop hoeft aan te raken. Bovendien droogt het snel de handen. Door de integratie van het HEPA-filter worden deze functies gecombineerd om het risico van microbiologische besmetting aanzienlijk te verminderen en het voldoet daardoor aan het non-food productcertificeringsschema van HACCP International."

De EWG-TAP is verkrijgbaar in zes verschillende uitvoeringen, voor 1 tot 6 gelijktijdige gebruikers

Plukon Food Group: maximale hygiëne en hoge doorloopcapaciteit

Met een wekelijks slachtvolume van 7 miljoen kippen is Plukon Food Group in Europa één van de grootste spelers op de markt voor pluimveevlees. Plukon Food Group heeft 13 locaties (8 pluimveeslachterijen en 5 verwerkings- en verpakkingsbedrijven) in Nederland, Duitsland en België. In het verleden werkten Elpress en Plukon Food Group al eens samen voor een hygiëneoplossing voor de Plukon vestiging in Ommel.

“Plukon Food Group wil graag voorop blijven lopen in processen. Daarom werken we samen met een groot aantal instellingen en innovators. Constant zoeken we de verbinding met mensen en bedrijven die, net als wij, in hun vakgebied vooruitgang willen realiseren. Dat is ook de reden dat we in het verleden zijn gaan samenwerken met Elpress. Wij zien in Elpress een partner die net als wij innovatie hoog in het vaandel heeft staan. We hebben dan ook geen moment getwijfeld om weer met Elpress in zee te gaan toen we ook voor onze vestiging in Maasmechelen (België) op zoek gingen naar een hygiëneoplossing.”

Hoge doorloopcapaciteit

“Gezien de omvang van onze pluimveeslachterij in Maasmechelen, was een hygiëneoplossing met een snelle doorloop van het personeel onze uitdaging. Vanaf het eerste moment heeft Elpress hierin als adviseur een sterke indruk achter gelaten. Met innovatieve en praktische oplossingen werd een hygiënedoorgang gerealiseerd die moeiteloos grote hoeveelheden medewerkers kan verwerken. We zijn dan ook wederom zeer te spreken over het eindresultaat”

- Marcel van den Heuvel, Manager Techniek Plukon Food Group -



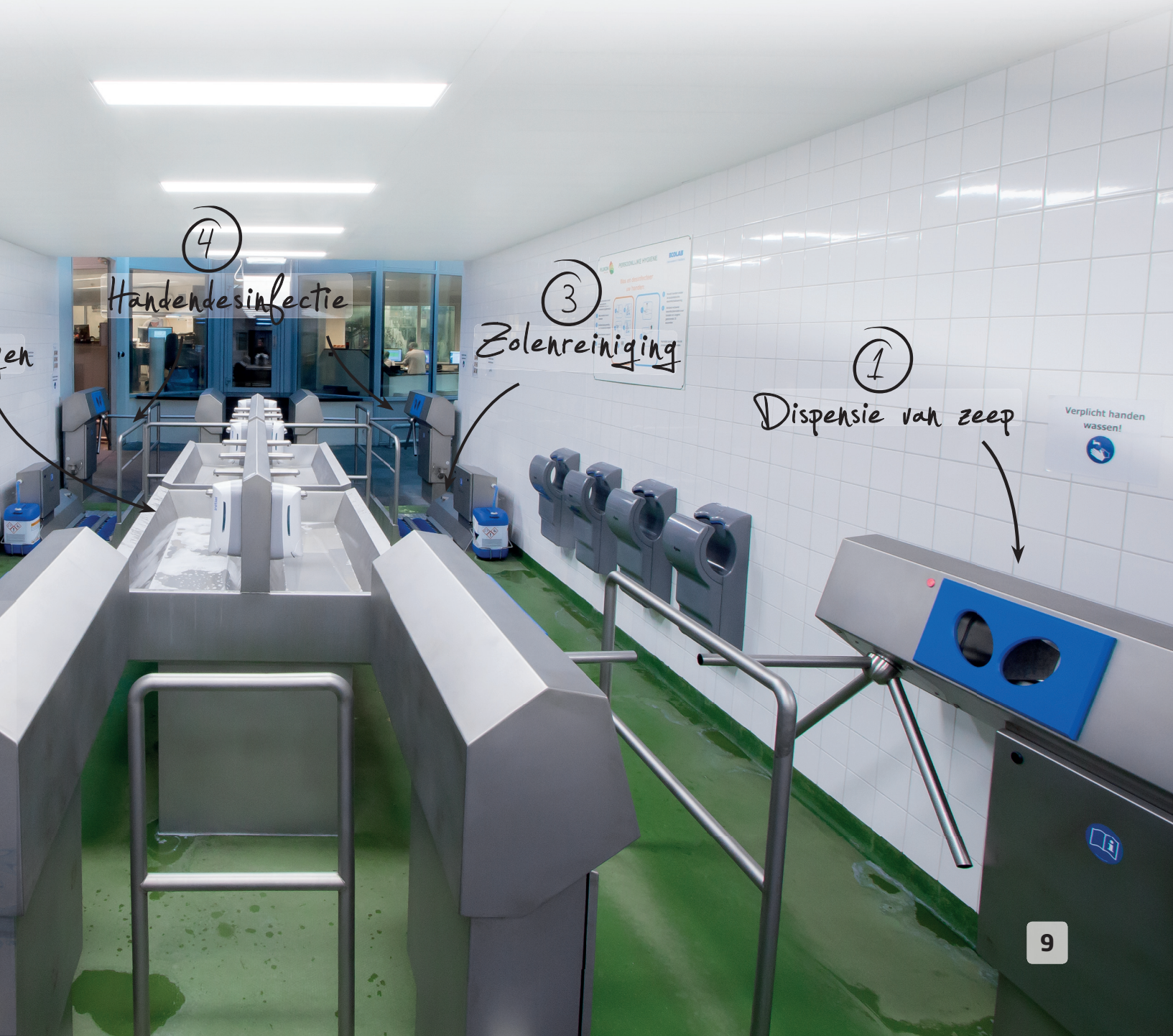
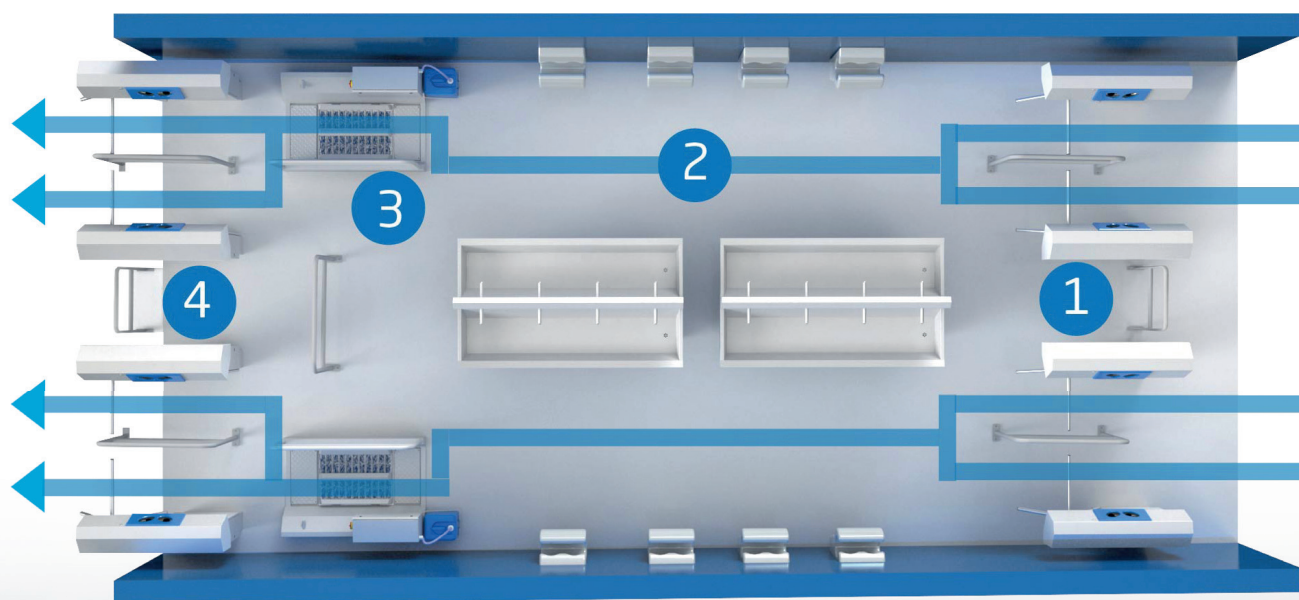
“Wij zien in Elpress een partner die net als wij innovatie hoog in het vaandel heeft staan”

FoodNotes

Voor het ontwerp van de Plukon Food Group hygiënesluis is rekening gehouden met een hoge doorvoer van personeel. De vier belangrijke elementen voor persoonlijke hygiëne zijn onderverdeeld in verschillende secties. Hierbij wordt er meerdere malen gebruik gemaakt van toegangscontrole zodat de hygiëne maximaal wordt gewaarborgd.

- 1 Dispensie van zeep met toegangscontrole
- 2 Handen wassen en drogen
- 3 Zolenreinigen
- 4 Handendesinfectie met toegangscontrole





Vitaliteit en duurzaamheid leidraad voor vernieuwd hoofdkantoor

Naast innoveren op productgebied blijft Elpress zich als bedrijf ook maatschappelijk verder ontwikkelen. Zo is, onder andere met het oog op duurzaamheid, het hoofdkantoor van Elpress grondig onder handen genomen. De uitbreiding van de productiehal en het magazijn, een compleet nieuwe kantoorinrichting en 925 zonnepanelen geven ons pand aan de Handelstraat in Boxmeer een geheel nieuwe uitstraling.

Sinds 2006 is het hoofdkantoor gevestigd in Boxmeer. In de loop der jaren is er constant doorontwikkeld. “De vernieuwde faciliteiten passen bij de huidige situatie waarin we ons als bedrijf bevinden. Er is de laatste jaren veel veranderd. Dat zie je ook terug in het pand. Naast de verbeterde functionele aspecten van de verbouwing geeft het ook direct een moderne en duurzame uitstraling. Dat vinden we belangrijk,” aldus Mariëlle Voss, General Management Support.

De verschillen zijn groot. Waar er in 2006 de beschikking was over 2000 m², beslaat het huidige pand inmiddels 5500 m². In 2015 hebben we de productie en het magazijn uitgebreid. Enerzijds noodzakelijk om de stijgende vraag te kunnen blijven beantwoorden, anderzijds om mee te gaan in de snelle technologische ontwikkelingen. Voss gaat verder: “Je kunt het je als producent in deze branche niet veroorloven om te verslappen. We willen altijd voorop lopen met onze hygiëneoplossingen. Om dat vol te kunnen houden willen we naast de kwaliteit van onze mensen ook op het gebied van faciliteiten het beste van het beste.”



De hernieuwde bezoekersentree



Het nieuwe magazijn.



De hernieuwde kantoorinrichting, inclusief verstelbare bureaus.

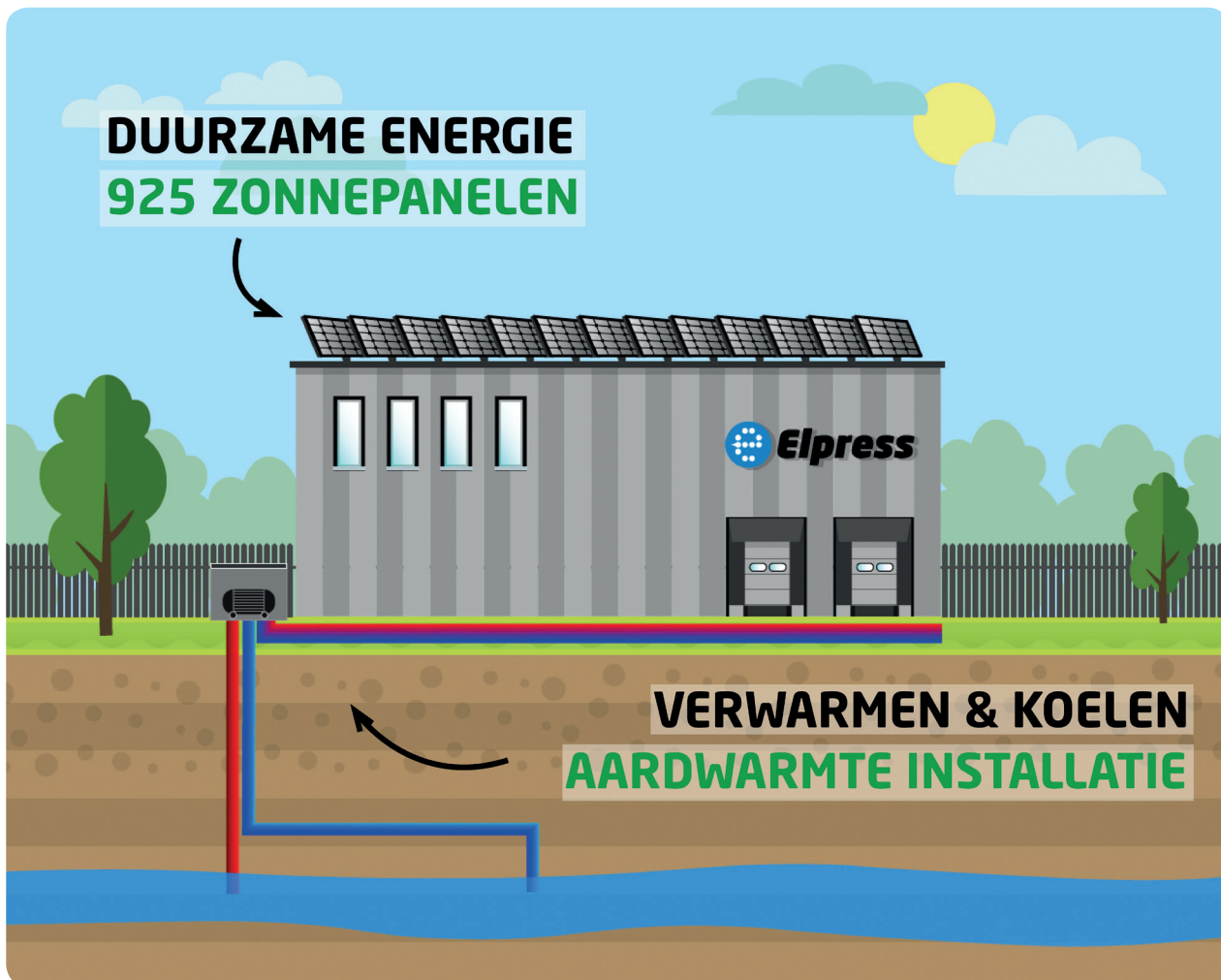
In 2017 was het de beurt aan de kantoorruimten. Alle kantoren zijn compleet vernieuwd, inclusief elektrische zit/sta bureaus en ergonomische bureaustoelen. “Veel van onze medewerkers brengen een groot deel van de werkdag door achter de computer. Wij vinden het belangrijk dat medewerkers gestimuleerd worden om zittend en staand werken regelmatig af te wisselen. Om de vitaliteit van onze medewerkers te ondersteunen en stimuleren hebben wij gekozen voor ergonomisch meubilair. We zijn blij met de positieve reacties, er wordt veelvuldig gebruik gemaakt van de nieuwe mogelijkheden.”

aldus Mariëlle Voss, samen met moeder Anneke verantwoordelijk voor het interieurproject.

Naast de verbeteringen op het vlak van vitaliteit is ook de indeling en look van de kantoren aangepast. Mariëlle Voss: “Uitstraling en sfeer zijn erg belangrijk. Door de keuze voor materialen en kleuren en de indeling van de ruimtes willen we een prettige en inspirerende omgeving creëren.”

Lees verder op pagina 12





Als laatste stap in het traject van de verbouwing en verduurzaming zijn 925 zonnepanelen, goed voor 250 kWp, geplaatst in de zomer van 2017 op het dak van onze hoofdlocatie in Boxmeer.

General Manager Jannes Voss over deze panelen: "We zijn al een aantal jaren bezig om te verduurzamen, de zonnepanelen zijn hierin de laatste stap. Sinds eind 2015 wordt ons gebouw al verwarmd middels een aardwarmte installatie, waarbij we in de winter verwarmen en in de zomer koelen door gebruik te maken van de temperatuur van het grondwater onder ons gebouw.

Met de zonnepanelen wordt ons volledige stroomverbruik nu voorzien door moeder natuur. Het is belangrijk om duurzaam te produceren, en op deze manier kunnen we hier ons steentje aan bijdragen. Dat onze producten nu klimaatneutraal geproduceerd worden, is een langgekoesterde wens die uitgekomen is." Al met al is er door de jaren heen dus veel veranderd. Elpress is facilitair gezien klaar voor nieuwe stappen en ontwikkelingen. "Verbouwen is hartstikke mooi, maar blijft toch een tijdrovend en intensief proces. We zijn blij met het resultaat, maar we zijn ook allemaal blij dat de focus nu weer volledig terug naar de markt kan." besluit Voss.

**“Dat onze producten nu
klimaatneutraal geproduceerd
worden, is een langgekoesterde
wens die uitgekomen is”**

Carmans NV



Carmans NV is een familiebedrijf met een rijke historie. In ruim 80 jaar groeide de organisatie uit tot de totaalleverancier van vlees, wild en gevogelte die het nu is. Vanuit de thuisbasis in Beringen, België wordt dagelijks gewerkt met de beste producten in een productiehuis dat voldoet aan de strengste Europese eisen qua hygiëne.



De eerste contacten tussen Carmans en Elpress werden gelegd op de IFFA beurs in Frankfurt. Positieve gesprekken volgden waarna Carmans besloot om met Elpress in zee te gaan als Hygiëne partner. Luc Carmans, financieel directeur van Carmans NV over deze keuze: "Elpress is een eerlijke en betrouwbare hygiënepartner. De contacten zijn vanaf het begin prettig en to the point geweest. Dat heeft, naast uiteraard de kwaliteit van de producten, de doorslag gegeven in de keuze voor Elpress"



Nog altijd is men bij Carmans blij met die keuze. Carmans: "De producten van Elpress werken naar volle tevredenheid. Bovendien reageert en handelt de organisatie snel wanneer er onverhoopt toch iets mis is. We zijn dan ook erg tevreden over zowel de kwaliteit van de producten als de service van Elpress."



Binnen de productieomgeving van Carmans vinden we diverse Elpress producten. Zo is er een gecontroleerde toegang voor medewerkers middels de HDT, zijn er diverse EWG wasbakken en dispensers te vinden, worden de kratten gereinigd doormiddel van de EKW-2500, worden de ruimtes gereinigd met gemonteerde slanghaspels en beschikt de organisatie over een centrale schuim- en desinfectieunit. Een compleet plaatje dat nogmaals onderstreept dat Carmans hygiëne hoog in het vaandel heeft staan.



“We zijn erg tevreden over zowel de kwaliteit van de producten als de service van Elpress”

Welke toegevoegde waarde heeft een krattenwasser?

Voedselveiligheid staat bij bedrijven die actief zijn in de voedingsmiddelenindustrie vanzelfsprekend hoog in het vaandel. Dat komt mede doordat er controles op het eindproduct worden uitgevoerd om besmetting van en of door voedsel zoveel mogelijk uit te kunnen sluiten. Inherent aan die voedselcontroles zijn de eisen voor transport van het product. Je kunt een stuk vlees hygiënisch behandelen, als je het in een vuile krat stopt heb je alsnog een probleem. Een eindproduct kan immers enkel 'clean' geleverd worden als het ook 'clean' getransporteerd wordt. Een krattenwasser biedt daarvoor een uitkomst. In dit artikel vertellen we je meer over de toegevoegde waarde van industriële wasmachines in de food branche, en leggen we je uit waarin de machines van Elpress zich onderscheiden.

Hygiënisch transport van voedsel

Om voedsel, zoals bijvoorbeeld vlees of groente, van A naar B te transporteren wordt in de voedingsmiddelenindustrie veelvuldig gebruik gemaakt van ladingdragers zoals kratten, pallets, boxen en normwagens. Daarbij is het uiterst belangrijk dat alles hygiënisch gebeurt. Om ervoor te zorgen dat de ladingdragers schoon zijn wordt er gebruik gemaakt van wasinstallaties, zoals een krattenwasser. Een krattenwasser in de

voedingsmiddelenindustrie dient te voldoen aan een aantal praktische eisen, zoals:

- Hygiënische afwerking
- Eenvoudig schoon te maken, goed bereikbaar
- Minimale onderhoudskosten
- Betrouwbaar

“ Je kunt een stuk vlees hygiënisch behandelen, als je het in een vuile krat stopt heb je alsnog een probleem.”

Door kennis van de praktijk een branche specifieke oplossing

Elpress is al enkele decennia producent van wasinstallaties voor de voedingsmiddelenindustrie. De roots van Elpress liggen oorspronkelijk in het ontwikkelen van pompinstallaties waarbij hogedruk en chemie van belang waren. Elpress heeft deze kennis weten te combineren met hygiëne en reiniging en dat maakt Elpress als producent van wasinstallaties een partij met echte kennis van zaken. Ieder type vervuiling is anders en heeft de juiste aanpak. Hetzelfde geldt voor de ladingdragers (vorm, afmetingen, inkepingen). Door het waswater

zoveel mogelijk te hergebruiken proberen wij de ecologische footprint van onze industriële wasmachines zo laag mogelijk te houden. Elpress heeft zich gespecialiseerd in het reinigen van ladingdragers die ontwikkeld zijn voor de voedingsmiddelenbranche. Elke krat dient immers heel anders gereinigd te worden. Dat verschilt per product en industrie. Doordat we inmiddels enkele honderden krattenwassers in het veld hebben staan, weten we wat er speelt in de praktijk.

Alternatieven voor een in-house krattenwasser

Een in-house krattenwasser aanschaffen en gebruiken kost uiteraard wel geld. Uiteraard zijn er ook alternatieven. Je kunt ladingdragers met de hand wassen of het reinigingsproces uitbesteden. Echter is uitbesteden vaak inefficiënt. Daarnaast is het zo dat kratten vervoeren in een vrachtwagen extra kosten met zich meebrengt, doordat het merendeel van een vrachtwagen met lege kratten uit lucht bestaat. Zonde van de transportkosten en een extra belasting voor het milieu.

Ladingdragers zelf met de hand wassen vergt aanvankelijk weinig investering, maar bij hogere aantallen kratten is het al gauw duurder. Veel voedingsmiddelenbedrijven worden groter en dus loont een wasinstallatie al vrij snel, denk hierbij aan aantallen vanaf 175 kratten per dag. Door stroom, water en afschrijvingen op een rij te zetten kunnen wij met onze handige calculator de kosten per krat eenvoudig voorrekenen.

Stickerverwijdering

Vanwege automatiseringsprocessen worden ladingdragers steeds vaker voorzien van stickers met barcodes. Een supermarkt wil bij voorkeur een sticker op de krat of box hebben die zo goed mogelijk hecht, zodat duidelijk is welk voedsel zich in de ladingdrager bevindt. Als gevolg daarvan is de voedselproducent, die de kratten retour neemt, steeds vaker op zoek naar oplossingen voor stickerverwijdering.

Elpress heeft goed gekeken naar de factoren die van belang zijn bij stickerverwijdering, zoals water, energie, chemieverbruik en milieueisen. Dankzij de jarenlange ervaring met chemieverdeling en hogedruk heeft Elpress een passende oplossing voor stickerverwijdering. Waarbij het gebruikte waswater hergebruikt wordt.



WSP Food in Beuningen; goede ervaring leidt tot nieuwe samenwerking



Bij WSP Food in Beuningen streeft men ernaar elke dag alléén de beste producten te versnijden, te verpakken en te presenteren. WSP Food is een bedrijf dat is ontstaan uit de behoefte om ambacht en puurheid terug te geven aan de consument.

Door de inzet van innovatieve snij- en verpakkingstechnieken leveren ze kwalitatief hoogstaande en vernieuwende versproducten. Elpress is van het begin af aan betrokken geweest om deze ambitieuze organisatie te adviseren in het hygiëneproces.

De eerste contacten dateren zelfs nog wat verder terug. WSP eigenaar Kevin Wijnhoven had in het verleden al naar tevredenheid gewerkt met Elpress producten. Toen de ambitieuze ondernemer besloot om WSP Food op te starten was de keuze voor Elpress snel gemaakt. Wijnhoven over deze keuze: "De contacten met Elpress waren er al. Elpress is een organisatie waar je van op aan kunt. De mensen zijn prettig in de omgang en de producten doen simpelweg wat ze moeten doen. Een nieuwe samenwerking was dan ook niet meer dan logisch voor ons." WSP Food heeft meerdere ruimtes ingericht met Elpress producten. Meest in het oog springend is



de ruimte waarin medewerkers switchen van low care naar high care. Een op het oog wat kleine ruimte is praktisch ingericht en zodoende ingericht met alle facetten die van belang zijn voor deze switch. Zo zijn er meerdere in- en uitgangen met verplichte handelingen op het gebied van handen en schoeisel desinfectie, is de ruimte voorzien van contactloze wasbakken met handen was- en droogfunctie en zijn er enkele praktische objecten geplaatst met het oog op de kledij en het schoeisel van de medewerkers.

Elders in het moderne pand aan de Goudwerf in Beuningen bevinden zich

andere hygiënesluizen, wasbakken en disposable dispensers. Ook zijn verschillende productieruimtes voorzien van centraal gevoedde afnamestations voor reiningswerkzaamheden.

Naast dat de organisatie tevreden is over de producten zit het verschil volgens Wijnhoven vooral in de mensen. "Elpress heeft een prima reactiesnelheid, mensen die bereid zijn om voor je klaar te staan wanneer nodig en zorgen dat zaken geregeld worden. Bovendien zijn ze altijd bereid om mee te denken in toekomstige uitdagingen voor WSP."



PureFinish straalcabine verhoogd RVS afwerking

Innovatie staat binnen Elpress centraal. Een van de laatste initiatieven die we hierin genomen hebben is onze nieuwe PureFinish straalcabine. De cabine, waarin onze RVS producten doormiddel van natstralen gestraald worden, verhoogt de kwaliteit van ons RVS materiaal.

Natstralen wint de laatste jaren aan populariteit, het biedt namelijk een aantal voordelen ten opzichte van het droog stralen. Bij natstralen wordt onder druk straalmiddel gemengd in water en op het product gestraald. Een mix van water, straalmiddel en eventueel een biologische ontvetter wordt omhoog gepompt tot het straalpistool, waar er via een luchtinjector perslucht aan toegevoegd wordt. Het straalmiddel wordt nu gedragen door het water op het product gebracht. Het resultaat is een heel licht abrasieve/schurende werking waardoor er een satijn glad oppervlakte ontstaat.

Roel de Valk, verantwoordelijke voor Industrial Automation binnen Elpress: "Eigenlijk moet je het zo zien dat door het natstralen de oppervlakte niet wordt open gehaald zoals bij het droogstralen met grit of zand alsstraalmiddel. De oppervlakte wordt met PureFinish verder verdicht of gesloten, waardoor vuil veel minder snel kan hechten aan het oppervlak. Dat is ook de reden dat natstralen steeds meer gebruikt wordt op RVS producten die in de levensmiddelen industrie worden gebruikt. Stoffen hechten minder gemakkelijk aan de dichte en gladde RVS oppervlakte en bovendien kan het materiaal na productie gemakkelijker worden gereinigd."

De voordelen van natstralen:

- Het is een stofvrij proces;
- Ontvetten en stralen in 1 bewerking
- Een gladder oppervlak met als gevolg minder last van hechting van verontreiniging.
- Het behandelde RVS is eenvoudiger in onderhoud

Ruw geslepen

3,4 to 4,2 μm

Glasparel gestraald

1,0 to 3,0 μm

PureFinish

0,3 to 0,6 μm



Meer weten?

PureFinish is een optionele RVS
behandeling. Vraag ons naar
de mogelijkheden!

E: sales@elpress.nl

T: 0485-516969





Beursagenda 2018

7 t/m 9 februari	Fruit Logistica	Berlijn, Duitsland
20 t/m 23 maart	Anuga Food Tec	Köln, Duitsland
30 sept. t/m 4 okt.	Polagra Tech	Poznán, Polen
30 sept. t/m 3 okt.	Meat Expo	Kortrijk, België



Elpress is dé toonaangevende producent op het gebied van industriële hygiëne. Onze focus ligt op het leveren van totaaloplossingen: klantgerichte reinigingssystemen die op vakkundige wijze geïntegreerd worden in uw bedrijfsproces. Door processen te vereenvoudigen en kennis te delen, kunnen wij met een compleet productenpakket waarde toevoegen aan uw bedrijf.

Onze jarenlange ervaring heeft geresulteerd in hoogwaardige producten. De betrouwbaarheid en het gebruiksgemak hebben zich inmiddels in het werkveld bewezen. Dankzij de brede mogelijkheden van onze producten, bieden wij een oplossing voor iedere uitdaging.

Wij hebben een Passie voor Hygiëne!

Niets uit dit document mag worden gekopieerd, gepubliceerd of op een andere manier aanschouwelijk worden gemaakt zonder schriftelijke toestemming van Elpress BV. De informatie in dit document is met zorg samengesteld, echter kunnen hieraan geen rechten ontleend worden. Artikelen, details en kleurschakeringen van de genoemde afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijke producten. ©Elpress BV, Handelstraat 21, 5831 AV, Boxmeer, Nederland.

Elpress BV

Handelstraat 21
Industriegebied Saxe Gotha
NL-5831 AV Boxmeer
Tel +31 (0)485 51 69 69
Fax +31 (0)485 51 40 22
E-mail: sales@elpress.nl
Website: www.elpress.nl



visit our website