Hygienisch und belastbar: Böden aus Silikalharz

Sauber, extrem belastbar, fugenlos und schnell verlegt – Silikal-Reaktionsharze sind die ideale Basis in allen Nutzbereichen von Metzgereien, Schlachtereien und fleischwirtschaftlichen Betrieben.

Silikal-Reaktionsharzböden sind belastbar, schnell verlegt und für die Lebensmittelbranche perfekt geeignet. © Beigestellt

Hygiene wird in der Fleischwirtschaft großgeschrieben. Gerade hier ist es wichtig, das Thema bereits an der Basis, sprich am Boden, aufzugreifen: Die **Silikal-Reaktionsharzböden** auf Basis von Methylmethacrylat (MMA) punkten mit ihrer Charakteristik. Sie lassen sich schnell verlegen (auch bei niedrigen Temperaturen), sind einfach zu reinigen und hygienisch sauber. Und sie überzeugen nicht nur mit Funktion, sondern auch mit Optik. Farbchips, Colourquarze und Pigmente

verwandeln hochbelastbare Industriefußböden in individuell gestaltete und attraktive Flächen. Weiteres entscheidendes Plus für Fleischverarbeitende Betriebe: Der Boden kann wannenartig ausgebildet werden. Unterschiedlich einstellbare Rutschhemmstufen schaffen darüber hinaus Trittsicherheit. Darüber hinaus sind sie äußerst widerstandsfähig und zeigen sich resistent gegen viele Säuren, Laugen, Fette, Öle, die meisten Kraftstoffe und zahlreiche weitere Chemikalien.

Der Boden für alle Fälle

Die Silikal-Böden sind individuell zu gestalten. Selbst die Druckfestigkeit kann flexibel eingestellt werden, bis zu 105 Newton je Quadratmillimeter sind technisch möglich. Wichtig für die Foodbranche ist auch die Tatsache, dass die Silikal-Reaktionsharzbodenbeläge nachweislich für die Lebensmittelverarbeitung geeignet sind, auch für spezielle Anforderungen. Das belegen zahlreiche international wichtige Zertifikate wie **HACCP** und **Halal**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at