

KONTAKT
ZU IHREM
BODENBELÄG-
EXPERTEN



BODENBELÄGE FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

HACCP INTERNATIONAL ZERTIFIZIERTES, ANTI-
MIKROBIELLES, POLYURETHANBETON OBERFLÄCHEN-
SCHUTZSYSTEM



Das von HACCP International zertifizierte und nach ISO 22196 geprüfte antimikrobielle Oberflächenschutzsystem auf Polyurethanbetonbasis von Flowcrete UK wurde anhand von Testmethoden Dritter auf physikalische, chemische und mikrobiologische Lebensmittelsicherheitsrisiken bewertet und als lebensmittelecht für den Einsatz in Nass- und Trockenverarbeitungsbereichen eingestuft.



Enthält Polygiene®, ein antimikrobielles Additive auf Silber-Ionen Basis dass das Bakterienwachstum hemmt



Strukturiertes Profil zur Minimierung des Rutschrisikos und zur Verbesserung der Sicherheit unter den Füßen



Wasserdichte Oberfläche



Schützt vor Chemikalien, Fetten, heißen Ölen, Zucker und Säuren



Temperaturbeständig bis 120 °C

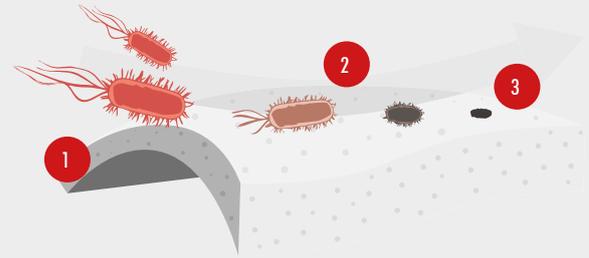


Nahtlose, monolithische Oberflächen, die leicht und kostengünstig zu reinigen sind

Boden- und Wandsysteme für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

| System | Schichtdicke | Beschreibung |
|----------------------------------|--------------------------------|---|
| Peran WW | 0,15 mm Trockenschichtdicke | Ein hygienisches Epoxidbeschichtungssystem für Wände und Decken. |
| Flowfresh SL | 2 mm | Ein selbstnivellierendes antimikrobielles Polyurethanbetonsystem. |
| Flowfresh MF | 4–6 mm | Ein antimikrobielles Polyurethanbetonsystem |
| Flowfresh SR | 4–10 mm | Ein hoch rutschfestes antimikrobielles Polyurethanbetonsystem. |
| Flowfresh SRQ | 5–6 mm | Ein dekoratives antimikrobielles Polyurethanbetonsystem mit Colorquarzsand. |
| Flowfresh ESD MF & HF | 4–9 mm | Ein strukturiertes oder matt/stumpfes antistatisches und antimikrobielles Polyurethanbetonsystem. |
| Flowfresh HF & RT | 6–9 mm | Ein hochbelastbares antimikrobielles Polyurethanbetonsystem. |
| Flowfresh HF LT | 6–9 mm | Flowfresh HF bei niederen Einbautemperaturen |
| Flowfresh Cove | Abhängig von der Spezifikation | Spezialmörtel zur Herstellung von Hohlkehlen |

Wie arbeitet Polygiene® ?



- 1 Die Silber-Ionen sind homogen im Boden verteilt.
- 2 Silber-Ionen wandern an die Oberfläche.
- 3 Auf der Oberfläche wird mikrobielles Wachstum gehemmt

Polygiene® wirken gegen folgende Bakterien (ISO 22196)

| | | | |
|------------------|---|------------------------|---|
| SARS-CoV | ✓ | Salmonella Typhi | ✓ |
| MRSA | ✓ | Enterococcus Faecalis | ✓ |
| E-coli | ✓ | Staphylococcus Aureus | ✓ |
| Listerien | ✓ | Streptococcus Pyogenes | ✓ |
| C.difficile | ✓ | Pseudomonas Aeruginosa | ✓ |
| Proteus Vulgaris | ✓ | Campila Bacta | ✓ |

*Das gesamte Systemangebot und die Farbverfügbarkeit finden Sie online unter www.flowcrete.com.de



Fleisch- & Geflügelverarbeitung



Milch- & Käseverarbeitung



Abfallanlagen & Brauhaus



Küchen



Fisch- & Meeresfrüchteverarbeitung



Bäckereien & Konditoreien

Buchen Sie noch heute Ihre **KOSTENLOSE** Bodenberatung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

+49 (0) 4243-9295 3  germany@flowcrete.com

