Bodenbeschichtungen für die Lebensmittelindustrie

Artikel vom **20. Februar 2024**
Produktionsbereich allgemein

Von Grund auf hygienisch: Unter diesem Motto zeigt Silikal auf der Anuga FoodTec 2024 in Halle 5.2, Stand D019, die Vorteile seiner Reaktionsharzböden für die Lebensmittelbranche.



Die Böden sind vielfältig einsetzbar, auch in Tiefkühllagern (Bild: Silikal).

Silikal ist bestens vertraut mit den hohen Anforderungen an Bodenbeläge in der Lebensmittelverarbeitung, denn seit Jahrzehnten werden die Methylmetacrylat-Bodensysteme (MMA) in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung eingesetzt, z. B. in der Produktion, in Kühl- und Tiefkühllagern oder in Verkaufsräumen.



Beispiel für einen Silikal-MMA-Boden im Verkaufsbereich (Bild: Silikal).

Die MMA-Böden sind hygienisch und lassen sich unkompliziert sowie schnell reinigen. Ihre fugenlos geschlossene Oberfläche kann zudem mittels Hohlkehlen abgeschlossen werden, sodass keine unhygienische Ecken entstehen können. Die Reaktionsharze sind beständig gegen viele Laugen, Salze, Öle und Fette. Ihre Robustheit zeigt sich zudem in einer hohen mechanischen Belastbarkeit: Entsprechend der Projektanforderung können die Böden so aufgebaut werden, dass auch schweres Gerät nichts ausmacht. Für die Trittsicherheit auf feuchten oder nassen Bodenoberflächen sorgen individuell einstellbare Rutschhemmstufen.



MMA-Boden in der Lebensmittelverarbeitung (Bild: Silikal).

Entscheidend für die Lebensmittelbranche ist auch die Tatsache, dass die Silikal-

Reaktionsharzbodenbeläge nachweislich für die Lebensmittelverarbeitung geeignet sind, auch für spezielle Anforderungen. Aktuelle Zertifikate wie HACCP International, Halal und der Isega-Nachweis für physiologische Unbedenklichkeit unterstreichen die Eigenschaften der Bodenbeläge. Eine oftmals entscheidende und praktische Eigenschaft der MMA-Bodenbeläge ist außerdem die schnelle Installation. Die Neuverlegung bzw. die Sanierung alter Böden lässt sich – auch abhängig von der Flächengröße – in kurzer Zeit durchführen. In nur einer Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht sind die Harze ausgehärtet und der neue Boden ist voll belastbar. Die Anuga FoodTec findet vom **19. bis 22. März 2024** in Köln statt.

Wir schützen Böden, Bauten, Infrastrukturen

Silikal GmbH
Infos zum Unternehmen

Silikal GmbH
Ostring 23
D-63533 Mainhausen

06182 9235-0

---

mail@silikal.de

---

www.silikal.de

© 2025 Kuhn Fachverlag