

Fußböden für die Fleischbranche

Artikel vom **16. April 2025**
Produktionsbereich allgemein

Auch die Fleischindustrie stellt hohe Ansprüche an Hygiene, Strapazierfähigkeit und Ästhetik von Fußböden. Seit Jahrzehnten bewähren sich hier die Silikal-Bodensysteme auf Basis vom Methylmethacrylat (MMA). Diese leistungsstarken Bodenbeschichtungen zeigt das Unternehmen auf dem Iffa-Messestand B07 in Halle 9.1.



Bild: Silikal.

Mit den Erfordernissen an Fußböden in der Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung ist das Unternehmen Silikal gut vertraut. Funktion, Haltbarkeit und Sicherheit, kombiniert mit nachweisbarer Eignung für hygienisch sensible Bereiche, stehen dabei im Fokus. Die Methylmethacrylat-Bodensysteme bewähren sich in allen Bereichen der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. in der Verarbeitung, in Kühl- und Tiefkühlslagern, aber auch in Sanitär- und repräsentativen Bereichen.

Für hohe Beanspruchung konzipiert

Die Bodenbeschichtungen sind für hohe Beanspruchung konzipiert und haben sich laut Hersteller überall dort bewährt, wo mal etwas zu Boden fällt, wo auch schweres Gerät

den Boden belastet und wo ständig zu Reinigungsmitteln gegriffen werden muss. Sie sind beständig gegen viele Laugen, Salze, Öle und Fette. Die fugenlos geschlossene Oberfläche der Böden kann mittels Hohlkehlen abgeschlossen werden, sodass unhygienische Ecken erst gar nicht entstehen können. Eine weitere Eigenschaft der Silikal-MMA-Bodenbeschichtungen ist die schnelle Installation, denn sie sind in nur einer Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht ausgehärtet und der neue Boden ist voll belastbar. Die Böden lassen sich zudem einfach und schnell reinigen, auch mit Hochdruck- oder Bürstenreinigungsmaschinen. Die Silikal-Böden erfüllen mit der speziellen Eignungen für den Umgang mit Lebensmitteln eine weitere wichtige Forderung für Anwendungen in der Lebensmittelbranche. Laut Hersteller bestätigen Nachweise und Zertifikate diese Eigenschaft, z. B. HACCP International, Halal und die Empfehlung des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e. V. Die Iffa findet vom **3. bis 8. Mai 2025** in Frankfurt/M. statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

info@jesspumpen.de

www.jesspumpen.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19

D-47829 Krefeld

02151 4402-0

info@baumerhhs.com

www.baumerhhs.com

[Firmenprofil ansehen](#)

ProMinent Deutschland GmbH

Maaßstr. 32/1

D-69123 Heidelberg

06221 842-1800

info@prominent.com

www.prominent.de

[Firmenprofil ansehen](#)
