

Reaktionsharzböden

Artikel vom 16. Juni 2021

Arbeitssicherheit



Gepürfte Qualität für die Lebensmittelbranche: Regelmäßig werden die Industriefußböden auf Reaktionsharzbasis kontrolliert (Bild: Silikal).

Sicherheit, Schnelligkeit und hygienische Sauberkeit waren die Prüfkriterien, nach denen der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V. (BVLK) die Fußbodensysteme von [Silikal](#) untersucht hat. Sein Fazit war laut Meldung des Unternehmens eine Empfehlung der Reaktionsharzbeschichtungen für die Branche. Zu ebenfalls positiven Ergebnissen kamen Tests durch weitere Prüfinstitute, z. B. durch das Kiwa Polymer Institut in Flörsheim, den HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oder die ISEGA Forschungs- und Untersuchungsgesellschaft mbH Aschaffenburg. Regelmäßig unterzieht sich das Unternehmen den Kontrollen nationaler und internationaler Prüfinstitute. Wichtiger Aspekt ist dabei die Unbedenklichkeit der MMA-Harze (Methylmetacrylat) beim Umgang mit Lebensmitteln. Industrie, Gastronomie und Handel sollen sich angesichts der turnusmäßigen Untersuchungen sicher fühlen, dass sie ein für ihre Branche geeignetes Produkt erhalten. Wasserdichtigkeit, Rissüberbrückung, Heißwasser- und Chemikalienbeständigkeit sowie Desinfizierbarkeit

zählen zu den Prüffächern. Außerdem müssen die Flächen ihre mechanische Belastbarkeit, Haftzugfestigkeit und rutschhemmenden Eigenschaften unter Beweis stellen. Seit Jahrzehnten zeige sich, dass sich die Beschichtungssysteme des Unternehmens besonders in der Lebensmittelbranche bewähren. Fugenlos und auch mit hochwirksamen Reinigern schnell und gründlich zu reinigen, seien sie eine gute Basis für den hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln.

Hersteller aus dieser Kategorie

SETON - Brady GmbH

Brady-Str. 1
D-63329 Egelsbach
06103 7598-0
info@seton.de
www.seton.de
[Firmenprofil ansehen](#)

Pilz GmbH & Co. KG

Felix-Wankel-Str. 2
D-73760 Ostfildern
0711 3409-0
info@pilz.de
www.pilz.com
[Firmenprofil ansehen](#)
