



Nicht nur sauber sondern rein

Mechanisch robust, belastbar und fugenlos – das sind wichtige Eigenschaften von Belägen für die Herstellung und Verpackung von Fleischwaren unter Reinraumbedingungen. Der Trend geht zu geschlossenen Kunstharzbelägen.

Zur Erlangung und Aufrechterhaltung des Reinraumniveaus gelten strenge Vorschriften, die permanent überprüft werden. In den VDI-Normen sowie in den Richtlinien für die

pharmazeutisch-chemische Industrie werden fugenlose Bodenbeläge gefordert, die gegen chemische und mechanische Belastungen beständig sind. In reinen Bereichen soll eine Ansammlung von Partikeln auf allen exponierten Oberflächen vermieden werden und ein einfaches Reinigen und Desinfizieren möglich sein.

Für Reinräume werden PVC-, Keramik- und Fußböden aus Reaktionsharzen eingesetzt. Bei den Reaktionsharzbelägen ist zwischen den kunstharzgebundenen Terrazzobelägen und Gießharzbelägen zu unterscheiden. Für das Erfüllen internationaler Normen und Richtlinien für die Reinraumtechnik werden heute aufgrund der Fugenlosigkeit Gießharzbeläge oder Pharma-Terrazzo-Beläge eingebaut.

An die Reinraumbeläge in der Fleischwarenindustrie werden besondere Anforderungen gestellt, denn sie benötigen Rutschhemmung und Wasserdichtigkeit. Um Fette und Öle zu reinigen und zu

desinfizieren, kommen heute zur Aufrechterhaltung der Reinheit oftmals Desinfektionsschaumreiniger zum Einsatz. Dies verlangt nach Einbauten von wasserdichten Bodenkonstruktionen sowie rutschhemmenden fugenlosen Bodenbelägen in einem nassbelasteten Reinraum. Meistens werden für Reinräume Gießharzbeläge aus Polyurethan- oder Epoxydharz eingebaut, deren Schichtdicke in der Regel zwischen 1,5 und 3 mm stark ist. Je nach Anforderung können diese Epoxydharzbeläge rutschhemmend eingestellt sein.

Belastbar mit Terrazzo

Um mehr mechanische Belastungsfähigkeit zu erzielen, hat der Kunstharz- und Belagstechnik-Experte Barit fugenlose kunstharzgebundene Terrazzosysteme wie den Pharma-Terrazzo entwickelt, die in Schichtdicken von 8 bis 10 mm in unterschiedlichen Rutschhemmklassen eingebaut werden können. Diese Systeme

bestehen aus wasserklarem Epoxydharz und farbecht mit Polyurethanharz gecoateten Granulaten. Aufgrund der Schichtdicke des Terrazzomaterials können bei Sanierungen bestehende Untergründe wie keramische Fliesen überschichtet werden. Kleinere Unebenheiten können mit dem Terrazzomaterial und einem Glasgewebe ausgeglichen werden. Zusätzlich sorgt ein rutschhemmendes Finish für ein sicheres Arbeiten.

Neben der Anforderung an die Reinraumtechnik sind in der Fleischwirtschaft die Rutschsicherheit sowie die Abdichtung der Oberfläche wichtige Anforderungen. Zur Erhaltung der sicheren Begehbarkeit muss der Fußboden eine ausreichende Belastbarkeit aufweisen. Der Belag muss gegen die vorkommenden chemischen Verbindungen widerstandsfähig sein, denn die Hygieneanforderungen verlangen, dass die Fußböden nass mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln gereinigt werden und über eine Entwässerung verfügen.

Bodenbeläge, die den hohen Anforderungen für die Fleisचे-reitechnik genügen, müssen mechanisch stark belastbar, rutschhemmend und wasserdicht sein. Ergänzt wird ein reinraumgerechter Bodenbelag in nassbelasteten Bereichen um eine Abdichtung. Ein komplettes System wie von Barit mit einer Bodenkonstruktion inklusive Entwässerungssystem liefert diesbezüglich Sicherheit. www.barit.de

TVI *...Together for your success!*
MEAT PORTIONING



Christoph Schmidt

„Sie wollen noch effektiver portionieren?“
Zeigen wir Ihnen gern!“

TVI, Halle 11.1 Stand B65!