

CleanRock[®]

Qu'est-ce que CleanRock ?

CleanRock est le matériau de base breveté et utilisé pour les banquettes PolySto.

Ce produit a été élaboré après de plus de 25 ans d'expérience dans l'industrie agroalimentaire. Les banquettes préfabriquées CleanRock sont composées d'un mélange de résines de polyester, de granules de quartz et d'additifs. Cette composition unique permet d'éviter les infections par Salmonella et par Listeria.

Avantages de CleanRock:

- Résistance élevée aux chocs ;
- Surface facile à nettoyer, lisse et non poreuse ;
- Résistant aux produits chimiques, tels que les agents nettoyants agressifs et les acides, le sel, le sang, l'amidon et l'acide lactique ;
- Imperméable et étanche ;
- Absence de corps creux ;
- Composition monolithique ;
- Réparation possible sur le site ;
- Installation rapide ;
- Forte adhérence sur les panneaux sandwichs grâce à l'utilisation d'une colle MS polymère souple et résistante à l'eau.

CleanRock & la finition SaniCoat

Pour les salles blanches, la surface des banquettes CleanRock peut être finie avec un revêtement gelcoat, extrêmement résistant aux bactéries et ultra-lisse.

Double barrière à l'eau

Une double barrière à l'eau est créée grâce à la colle MS polymère. Malgré une détérioration des joints possibles, cela garantit qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau derrière les banquettes.

Rénovation / Construction neuve

Les banquettes CleanRock peuvent être finies avec un pied (pour une pose sur sol fini) ou avec une gorge pour faire une remontée de résine. Par ailleurs, les banquettes préfabriquées permettent des rénovations rapides.

Soudure chimique HygiSeal

HygiSeal est le procédé unique de PolySto pour la soudure chimique des joints au moyen de deux composants de liaison PUR.

Les joints HygiSeal assurent une connexion transparente et fongicide, résistante au nettoyage à haute pression.

EHEDG - Lignes directrices

Les banquettes PolySto CleanRock sont les protections murales adéquates, selon les directives de l'EHEDG, pour des environnements hygiéniques et sécurisés. Plus de détails sont disponibles dans le doc. 44, à la page 90, de la publication EHEDG "Hygienic design principles for food factories".

