

CleanRock[®]

Qué es CleanRock?

CleanRock es un material de núcleo patentado utilizado en los Zócalos PolySto. La composición se ha desarrollado sobre la base de más de 25 años de experiencia en la industria de procesamiento de alimentos. Los Zócalos CleanRock prefabricados están compuestos por una mezcla de resinas de poliéster, granulados de cuarzo y aditivos. La composición única permite prevenir la contaminación de Salmonela y Listeria.

Ventajas de CleanRock:

- Alta resistencia al impacto
- Superficie fácil de limpiar, lisa y no porosa
- Resistente a químicos, contra agentes de limpieza agresivos y químicos como sal, ácidos, sangre, almidón y ácido láctico
- Resistente al agua
- Sin espacios huecos
- Composición monolítica
- Reparable in situ
- Instalación rápida in situ
- Alta Resistencia en la unión con paneles sándwich mediante el uso de la cola flexible y resistente al agua MS Polymer Glue

CleanRock & Superficie SaniCoat

Para salas limpias, la superficie de los Zócalos CleanRock se pueden acabar con una superficie extra de revestimiento de gel bacteriostático y resistente a golpes SaniCoat.

Doble barrera contra agua

Se crea una doble barrera contra el agua utilizando la cola adhesiva PolySto Hardfix (polímero híbrido). Ésto asegura que, incluso si las juntas se dañan, no hay posibilidad de infiltración de agua detrás de los Zócalos.

Renovación – Nueva Construcción

Los Zócalos CleanRock se pueden entregar con media caña Food Safe o con rebaje delantero para crear una conexión perfecta entre el zocalo y el pavimento. Los Zócalos prefabricados permiten renovaciones rápidas.

Soldadura química HygiSeal

HygiSeal es el proceso exclusivo de PolySto para la soldadura química de uniones mediante una conexión PUR de 2 componentes. Las juntas HygiSeal aseguran una conexión perfecta, resistente a hongos y a limpieza a alta presión.

Guía y Pautas EHEDG

Los Zócalos PolySto CleanRock son la solución para la protección de paredes, de acuerdo con las pautas de construcción de EHEDG para ambientes higiénicos y duraderos de alimentos Food Safe.

Puede entrar en contacto con información detallada en la publicación EHEDG: doc. 44 página 90. "Principios de diseño higiénico para fábricas de alimentos".

