

CleanRock[®]

Was ist CleanRock?

CleanRock ist das patentierte Kernmaterial, das für den PolySto-Rammschutz verwendet wird. Die Zusammensetzung wurde auf der Grundlage von mehr als 25 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelindustrie entwickelt. Der vorfabrizierte CleanRock-Rammschutz besteht aus einer Mischung aus Polyesterharzen, Quarzgranulaten und Zusatzstoffen. Die einzigartige Zusammensetzung verhindert Kontamination mit Salmonellen und Listeria.

Vorteile von CleanRock:

- Hohe Anprallfestigkeit
- Leicht zu reinigende, glatte und porenfreie Oberfläche
- Chemikalienbeständig gegen aggressive Reinigungsmittel und Chemikalien wie Salz, Säuren, Blut, Stärke und Milchsäure
- Wasserdicht
- Keine Hohlräume
- Monolithische Komposition
- Vor Ort reparierbar
- Schnelle Installation vor Ort
- Hohe Haftfestigkeit bei Sandwichelementen durch die Verwendung eines flexiblen, wasserfesten MS-Polymerklebers

CleanRock & SaniCoat Oberfläche

Für Reinräume ist die Oberfläche von CleanRock Rammschutz mit einem extra glatten Bakteriostatikum und stoßfester Gelcoatoberfläche beschichtet.

Doppelte Wasserbarriere

Durch den PolySto Hardfix kleber (Hybrid Polymer) wird eine doppelte Wasserbarriere erstellt. Diese gewährleistet, dass auch bei Beschädigungen von den Fugen keine Wasserinfiltration hinter dem Rammschutz möglich ist.

Renovierung oder neue Baukonstruktionen

CleanRock-Rammschutz kann mit einem lebensmittelechten Fuß für Renovierungen oder mit einer vorderen Aussparung, in der eine nahtlose Verbindung mit der Bodenbeschichtung durchgeführt werden kann, geliefert werden. Der vorgefertigte Rammschutz erlaubt schnelle Renovierungen.

HygiSeal chemisches Schweißen

HygiSeal ist das einzigartige PolySto Verfahren für das chemische Schweißen von Fugen mit Hilfe von 2 Komponenten PUR-Verbindung. Die HygiSeal-Verfugungen sorgen für eine nahtlose, pilzresistente Verbindung, resistent gegen Hochdruckreinigung.

EHEDG Guidelines

PolySto CleanRock-Rammschutz ist die bevorzugte Schutzlösung für Wände gemäß der EHEDG-Konstruktion-Richtlinien für hygienische und dauerhafte Lebensmittelsicherheit- Umgebungen. Ausführlichere Informationen finden Sie in doc. 44 Seite 90. der EHEDG-Publikation „Hygienic Gestaltungsprinzipien für Lebensmittelfabriken“.

