

Golv för livsmedelsindustri

Slitstarkt, värmetåligt och lätt att rengöra



Golvbeläggning



Beläggning för
livsmedelsindustri

Inom livsmedelsindustrin är det avgörande med hög kemikaliebeständighet och att golvbeläggningarna är värmetåliga och vätsketåta. Det är viktigt att golvet är lätt att rengöra, även med höga temperaturer, för att förhindra tillväxt av bakterier. Beläggningen ska också klara av högt slitage, såväl mekanisk belastning som kemisk pga fett och syror. Det är också viktigt att golvet är halksäkert och ger en säker arbetsmiljö.

Polyuretanbeläggningssystem

Några fördelar med polyuretanbeläggningssystem är att de är tåliga mot värme och kemikalier.

- StoFloor Food PU 205
- StoFloor Food PU 205 SR
- StoFloor Food PU 255

Polyaspartiska system

Typiska egenskaper för polyaspartiska system är att de är snabbhärdande, kulör- och UV-stabila samt har en tålig och slitstark yta med väldigt hög temperatur- och kemikalietålighet. De passar utmärkt vid renovering då det inte bygger så mycket tjocklek. Det går dessutom åt mindre material per kvadratmeter.

- StoFloor Food Rapid Multi
- StoFloor Food Rapid Multi Decor

Epoxibeläggningar

Epoxibeläggningar är mekaniskt tåliga och lättstädade.

- StoFloor Food Multi Decor
- StoFloor Food Multi HR
- StoFloor Food MH 100
- StoFloor Food Decor Wall

Många system går att sätta samman i flera versioner beroende på vilka kombinationer av produkter som används. Läs om användningsområden för systemen på baksidan och på sto.se



Bagerier

En säker arbetsmiljö är högsta prioritet vid arbete i bagerier. Golvbeläggningarna måste vara halksäkra. Eftersom man använder sig av bakpulver, smakämnen, fetter, rengöringsmedel och desinfektionsmedel måste golven vara resistent mot kemikalier. Samtidigt krävs också hög mekanisk och termisk motståndskraft på grund av belastningar från produktionsutrustning, olika fordon och tunga ugnar. Dessutom måste golvbeläggningarna vara lätta att rengöra.

- StoFloor Food PU 205
- StoFloor Food Multi Decor

Slakterier

Kött- och fiskindustrin har strikta säkerhets- och hygienföreskrifter. Man måste utesluta all eventuell möjlighet till lukt- eller smaköverföring från golvbeläggningen till kött eller fisk och den får inte ge en grogrund för bakterier eller skadliga mikroorganismer. På grund av att mycket effektiva rengöringsmedel och desinfektionsmedel används för att upprätthålla dessa höga hygienkrav, måste golvet ha hög kemikaliebeständighet. Det skyddar också golvet från salter, blod, fetter och slaktbiprodukter. Områden som utsätts för varma och kalla temperaturer kräver en beläggning med hög termisk resistans. Ett bra halkskydd behövs för att garantera säkerhet även i våta förhållanden.

- StoFloor Food PU 205 SR
- StoFloor Food PU 255

Storkök

I storkök inom restaurang, skolor och äldreboenden är det viktigt med ett halksäkert golv.

- StoFloor Food PU 205 SR
- StoFloor Food Multi Decor (gärna en variant med StoPox MH 100 istället för StoPox CS 100)

Butik

I dagligvaruhandeln finns oftast en eller flera avdelningar som arbetar med någon form av tillverkning och förpackning av livsmedel, till exempel chark, smörgåstårter och bröd.

- StoFloor Food Multi Decor

Mejerier

I mejerier och ostfabriker är hygien och renlighet högsta prioritet. Mikroorganismer får inte kunna få fäste på ytorna av produktionsutrustning, väggar, tak eller golv. Det är därför viktigt att säkerställa att golvbeläggningarna är lätta att rengöra. De måste också visa hög kemikalieresistens för att motstå daglig rengöring med desinfektionsmedel. Dessutom får de inte skadas av kontakt med mjölksyra eller salter. Användningen av ångtvätt innebär att ytan måste ha hög värmebeständighet. Fetter och andra vätskor på golv kan utgöra en säkerhetsrisk och det är viktigt med bra halkskydd.

- StoFloor Food Rapid Multi
- StoFloor Food Rapid Multi Decor

Bryggerier

Bryggerier och andra dryckestillverkare kräver golvbeläggningar med hög värmebeständighet. Den konstanta exponeringen för varmt vatten i tvättutrymmen samt den alternerande exponeringen för varmt och kallt vatten ställer höga krav på golven i dessa anläggningar. För att säkerställa en säker arbetsmiljö i dessa ständigt våta förhållanden, måste golven ha ett bra halkskydd. Hög kemikaliebeständighet ser till att golvytan inte blir färgad och rester av vin, juice eller öl kan lätt tas bort. Golvet måste tåla kemikalier från rengöringsmedel och desinfektionsmedel. Maskiner, fordon, tunnor och pallar skapar hög mekanisk belastning på golven och därför måste beläggningen vara mycket slagtålig och slitstark.

- StoFloor Food PU 205 SR
- StoFloor Food Rapid Multi

Förpackningsindustri

När det kommer till arbete med livsmedelsförpackningar är hygien av högsta prioritet. Därför sker vissa förpackningsprocesser under renrumsförhållanden eller i vakum. Sömlösa, nötningsbeständiga golvbeläggningar används i dessa områden. Dessa beläggningar måste ha hög kemikalieresistens och möjliggöra en enkel rengöring som inte efterlämnar några rester efter desinficering. Eftersom golven ofta belastas av transportfordon, kräver de hög slitstyrka. De måste också klara daglig rengöring med en ångtvätt och i vissa fall kemisk rengöring.

- StoFloor Food PU 205 SR
- StoFloor Food Rapid Multi

Urval av system

StoFloor Food PU 205

Polyuretanbeläggningssystem, självnivellerande, 4-6 mm, hög mekanisk, kemisk och termisk motståndskraft upp till 90 °C.

StoFloor Food PU 205 SR

Polyuretanbeläggningssystem, halksäkert, självnivellerande, 4-6 mm, hög mekanisk, kemisk och termisk motståndskraft upp till 90 °C.

StoFloor Food PU 255

Polyuretanbeläggningssystem, applicerbart med murslev, 6-9 mm, hög mekanisk, kemisk och termisk motståndskraft upp till 120 °C (> 9 mm).

StoFloor Food Rapid Multi

Polyaspartiskt pigmenterat system, värme- och kemikaliebeständigt, snabb installation, UV-beständigt.

StoFloor Food Rapid Multi Decor

Polyaspartiskt system, avsandat med färgad kvartssand, värme- och kemikaliebeständigt, snabb installation, UV-beständigt.

StoFloor Food Multi Decor

Klassiskt epoxibeläggningssystem, avsandat med färgad kvartssand, halksäkert. Finns i version med M1-godkännande.

StoFloor Food Multi HR

Epoxibeläggningssystem hybrid, snabbhärdande, hög mekanisk, kemisk och termisk motståndskraft, halksäkert. Snabb installation och UV-beständigt. Kan läggas på fuktig betong.

StoFloor Food MH 100

Epoxibeläggningssystem, hög kemisk, mekanisk och termisk motståndskraft.

StoFloor Food Decor Wall

Epoxibeläggningssystem, vertikala ytor, avsandat med färgad kvartssand. Lätt att rengöra. För väggar, socklar m.m. som kan stänkas ner.

Kontakta oss

Sto Scandinavia, Box 1041, 581 10 Linköping
013-37 71 00, kundkontakt@sto.com
www.sto.se

