



Renovierungskonzept für Kühlräume

Branche:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Fleisch | <input type="checkbox"/> Getränke |
| <input type="checkbox"/> Milch | <input type="checkbox"/> Backwaren |
| <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Süßwaren |
| <input type="checkbox"/> Tiefkühlkost | <input type="checkbox"/> Konserven |

Gegenstand der Renovierung:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Decke | <input type="checkbox"/> Wand |
|--------------------------------|-------------------------------|

Untergrund:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Metallpaneele | <input type="checkbox"/> Mineralisch |
| <input type="checkbox"/> Pulverbeschichtung | <input type="checkbox"/> Unbeschichtet |
| <input type="checkbox"/> Altbeschichtung | <input type="checkbox"/> Altbeschichtung |



Empfohlen vom Bundesverband
der Lebensmittelkontrolleure Deutschland





Renovierungskonzept

Besonderheiten bei der Renovierung von Kühl- und Lagerräumen:

Die Anforderungen an Beschichtungen für Decken und Wände in Kühlräumen der Lebensmittelindustrie sind hoch. Bei der Auswahl der Beschichtung für Decken und Wände sind die spezifischen Anforderungen an Materialien im Direktkontakt mit Lebensmitteln sowie die besonderen Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung zu beachten. In Kühl- und Reiferäumen werden Lebensmittel auch unverpackt gelagert. In diesen Räumen besteht ein besonders hoher Anspruch an die Raumhygiene. FAKOLITH bietet verschiedene Beschichtungen für die Anwendung in Lebensmittelbetrieben an. Zwei unterschiedliche Technologien sind die Basis für die Produktauswahl.

FOODGRADE-Technologie / Bio.Film.StopTechnologie

Was bedeutet FOODGRADE-Technologie ?

Der Begriff FAKOLITH FOODGRADE-Technologie steht für Beschichtungen, die für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geprüft wurden. Diese Produkte entsprechen den spezifischen Anforderungen an Beschichtungen im Direktkontakt mit Lebensmitteln nach VO(EG) 1935/2004 und VO(EU) 10/2011. Die Oberfläche der Beschichtung ist antibakteriell eingestellt (nicht mikrobiell. Sie bietet keinen Schutz vor Schimmelbefall).

Was bedeutet Bio.Film.Stop-Technologie ?

Die Bio.Film.Stop-Technologie bietet einen zuverlässigen Schutz für die Beschichtung vor mikrobiellem Befall (Schimmel und Bakterien). Diese FAKOLITH-Produkte entsprechen den spezifischen Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) 852/2004.

Weitere Faktoren, welche die Auswahl der richtigen Beschichtung bestimmen:

■ Die Verarbeitungstemperaturen:

Wir empfehlen die Temperaturen auf $> +12^{\circ}\text{C}$ für den Zeitraum der Verarbeitung und der Trocknung zu erhöhen. Untergrundtemperatur und Taupunkt beachten.

■ Die Luftzirkulation und die Trocknungszeit

Eine gute Luftzirkulation beeinflusst die Trocknung maßgeblich. Die Türen des Kühlraums sollten für den Zeitraum der Trocknung möglichst geöffnet bleiben und eine Luftzirkulation möglich sein. Alternativ kann auch eine räumliche Be- und Entlüftungsanlage aufgestellt werden. Bezüglich der Verarbeitungs- und Trocknungszeit ist die Durchführung der Arbeiten gut zu planen. Der Zeitpunkt, wann das Kühlhaus wieder in Betrieb genommen werden kann und ab welchem Zeitpunkt die erste Reinigung erfolgen darf, muss mit dem Betreiber des Kühlhauses abgesprochen werden, um Reklamationen zu vermeiden.

■ Geruchsübertragungen:

Die FAKOLITH-Produkte sind geruchsarm bzw. geruchsneutral eingestellt. Dennoch ist es in Lebensmittelbetrieben wichtig, eine entsprechende Vorsorge zu treffen, um die Übertragung von farbtypischen Gerüchen auf Lebensmittel vorzubeugen.



Möchten Sie mehr über die aktuellen rechtlichen Anforderungen an Beschichtungen in der Lebensmittelindustrie erfahren?

Lesen Sie unsere Information: „Hygienebeschichtungen für die Lebensmittelindustrie“





Reinigung des Untergrundes

- **Schimmelbefall:** Die von Schimmel befallenen Flächen mit **FAKOLITH FK 12** ^(BP) reinigen. FAKOLITH FK 12 im Verhältnis 1:4 mit Wasser verdünnt auftragen. Einwirkzeit ca. 10 Minuten. Verbrauch: Ca. 20 ml Konzentrat/m².
- **Fett-, Eiweiß- und Zuckerablagerungen, ölige Verschmutzungen:** Untergrund mit **FAKOLITH FK 11** reinigen. FAKOLITH FK 11 im Verhältnis 1:20 mit Wasser verdünnen. Einwirkzeit ca. 10 Minuten. Verbrauch: Abhängig von der Verunreinigung ca. 100 ml/m³ (fertige Lösung):
- **Rotheefe:** Die von Rotheefe befallenen Flächen mit **FAKOLITH FK 39** ^(BP) pur reinigen. Einwirkzeit ca. 10 Minuten. Verbrauch: Ca. 100 ml/m².

Nach der Einwirkzeit den Reiniger und die Verschmutzungen mit ausreichend klarem Wasser gut abwaschen. Gegebenenfalls auch mit Hilfe von Schwamm/Bürste.

Anschleifen des Untergrundes / wichtig !

2K-Beschichtungen, Lacke und pulverbeschichtete Untergründe anschleifen, um eine gute Haftung für den nachfolgenden Anstrich zu erzielen.

Festigkeit des Altanstrichs prüfen !

Sofern ein Altanstrich vorhanden ist, sollte die Festigkeit für den nachfolgenden Anstrich nach der Reinigung erneut geprüft werden. Auf pulverbeschichteten Untergründen empfehlen wir immer eine Musterlegung zur Bestätigung der Haftung des FAKOLITH Anstrichs auf der Oberfläche.

Grundierung / Haftvermittlung bei Untergründen aus Eisen, Stahl, Edelstahl, verzinkten und pulverbeschichteten Metallen und Aluminium

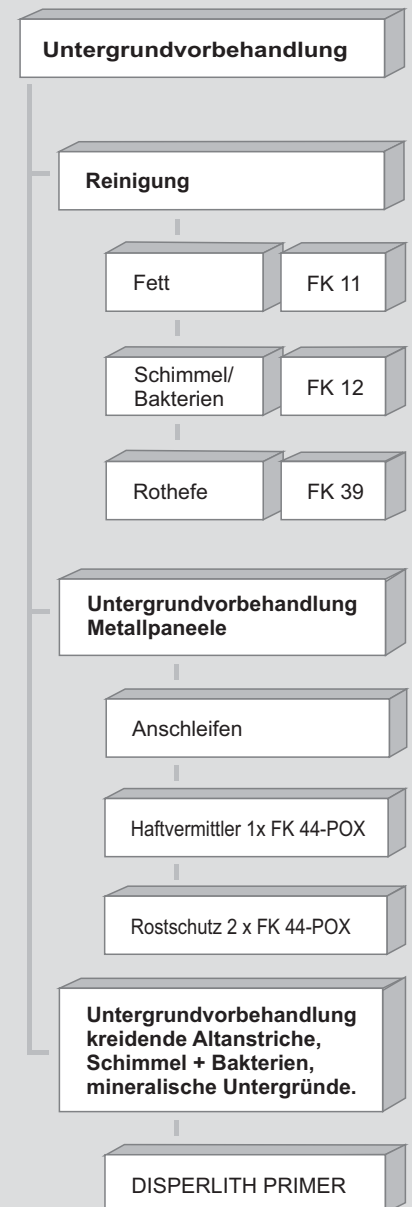
Für Untergründe aus Eisen, Stahl, Edelstahl, Aluminium, mit und ohne Altbeschichtung **FAKOLITH FK 44-POX** in 1-2 Arbeitsgängen auftragen. Verbrauch ca. 100-200 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: + 4°C. Für eine Haftgrundierung ist eine niedrige Schichtstärke ausreichend. Für einen Korrosionsschutz hingegen empfehlen wir, insbesondere in Feuchträumen, eine mittlere bis hohe Schichtstärke.

Trocknungszeit: Zwischen den Anstrichen bei +6°C = 60 Min. / +12°C = 45 Min. Vor dem Überstreichen bei +6°C = 18 Std. / + 12°C = 24 Std.

Grundierung von mineralischen Untergründen, kreibenden Altanstrichen und Vorbehandlung von Schimmel und Bakterien befallenen Untergründen:

All-in-1-Grundierung DISPERLITH PRIMER: Untergrundverfestigung, Haftvermittler und Grundierung für mikrobiell belastete Untergründe. Verbrauch ca. 125 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: + 6°C. DISPERLITH PRIMER pur auftragen.

Trocknungszeit: Vor der Überarbeitung bei +6°C = 10 Std. / +12°C = 8 Std.





Endbeschichtung

FK 45 FOODGRADE

Voraussetzung: Untergrundtemperaturen von $\geq +12^{\circ}\text{C}$. Trocknungszeiten bei $+12^{\circ}\text{C}$: Zwischen den Anstrichen 24 Std. Vor dem Einschalten des Kühlhauses = 48 Std. Vor der ersten Reinigung des Anstrichs = 5 Tage.

FK 45 FOODGRADE ist eine 2K-Epoxidharzversiegelung für Decken und Wände in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen. FK 45 FOODGRADE in 2-3 Arbeitsgängen applizieren. Verbrauch: Ca. 350 g/m^2 (siehe technische Information). FAKOLITH FK 45 Verdünnung mitbestellen. Max. 5% verdünnen. Glanzgrad: Glänzend. Geruchsarm - riecht leicht nach Alkohol.

DISPERLITH FOODGRADE (nicht für Türen verwenden !)

Voraussetzung: Untergrundtemperaturen von $+6^{\circ}\text{C}$. Trocknungszeiten bei $+10^{\circ}\text{C}$: Zwischen den Anstrichen ca. 3h. Vor dem Einschalten des Kühlhauses = 24 h. Vor der ersten Reinigung des Anstrichs = 3 Tage.

DISPERLITH FOODGRADE ist eine 1K-Dispersionsbeschichtung für Decken und Wände in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen. DISPERLITH FOODGRADE in 2 Arbeitsgängen applizieren. Verbrauch: Ca. 250 ml/m^2 (siehe technische Information). DISPERLITH FOODGRADE entspricht nach DIN 13300 Nassabriebklasse 1. Glanzgrad: Seidenmatt, S_o -Wert: 1,57m. Geruchsneutral.

DISPERLITH ELASTIC

Voraussetzung: Untergrundtemperaturen von $+6^{\circ}\text{C}$. Trocknungszeiten bei $+10^{\circ}\text{C}$: Zwischen den Anstrichen ca. 3h. Vor dem Einschalten des Kühlhauses = 24 h. Vor der ersten Reinigung des Anstrichs = 3 Tage.

DISPERLITH ELASTIC 1K-Dispersionsbeschichtung für Decken und Wände in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen. DISPERLITH ELASTIC in 2 Arbeitsgängen applizieren. Verbrauch: Ca. 250 ml/m^2 (siehe technische Information). DISPERLITH ELASTIC entspricht nach DIN 13300 Nassabriebklasse 1. Glanzgrad: Seidenmatt, S_o -Wert: 1,57m. Geruchsneutral.

Allgemeine Hinweise

Die Trocknungszeiten beziehen sich auf die genannten Temperaturen bei einer guten Entlüftung. Bei hoher Feuchtigkeit, schlechter Entlüftung und sehr niedrigen Temperaturen verlängern sich die Trocknungszeiten. Die Mindestverarbeitungstemperaturen sollten unbedingt eingehalten werden. Die Wirkungsdauer unserer Anstrichsysteme ist abhängig von der fachgerechten Vorbehandlung des Untergrundes, dem Anstrichaufbau und der ausreichenden Beschichtung. Untergrundvorbehandlung nach VOB.

Die Anwendbarkeit und Eignung der Empfehlung ist durch eine Musterlegung am Objekt zu bestätigen. Wir empfehlen die Ausführung der Arbeitsschritte zu dokumentieren und diese gemeinsam mit dem Renovierungsvorschlag für die Qualitätssicherung zu archivieren. Bitte beachten: Biozidprodukte sind mit **(BP)** gekennzeichnet. Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

FOODGRADE-Anstrich

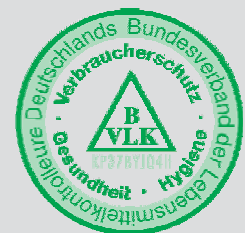
FK 45 FOODGRADE
2K-Epoxidharzversiegelung

DISPERLITH FOODGRADE
1K-Dispersionsbeschichtung



Bio.Film.Stop-Anstrich

DISPERLITH ELASTIC
1K-Dispersionsbeschichtung



Empfohlen vom Bundesverband für Lebensmittelkontrolleure e.V.

FAKOLITH Farben GmbH

Carl - Benz - Straße 19
D - 64658 Fürth / Odw.
Tel.: +49 (0) 62 53 / 23 94 - 0
Fax: +49 (0) 62 53 / 23 94 - 10

germany@fakolith.com
www.fakolith.com

FOODGRADE

FOODGRADE

Bio.Film.Stop