

CleanRock[®]

Wat is CleanRock?

CleanRock is het gepatenteerde kernmateriaal dat gebruikt wordt in PolySto stootranden.

De samenstelling is ontwikkeld op basis van meer dan 25 jaar ervaring in de voedselverwerkende industrie. Geprefabriceerde CleanRock stootranden zijn samengesteld uit een mengsel van polyesterharsen, kwarts granulaten en additieven. Deze unieke samenstelling zorgt ervoor dat besmettingen met salmonella en listeria kunnen voorkomen worden.

Voordelen van CleanRock:

- Hoge slagvastheid
- Makkelijk te reinigen, glad en niet-poreus oppervlak
- Chemisch resistent tegen agressieve reinigingsmiddelen en chemicaliën zoals zout, zuren, bloed, zetmeel en melkzuur
- Waterbestendig
- Geen holle ruimtes
- Monolithische samenstelling
- Reparatie is mogelijk ter plaatse op de werf
- Snelle installatie op de werf
- Sterke hechting met sandwichpanelen door het gebruik van een flexibel, waterbestendig MS polymeer Lijm

CleanRock & SaniCoat oppervlak

Voor cleanrooms kan het oppervlak van CleanRock stootranden afgewerkt worden met een extra gladde bacteriewerende en schokbestendige gelcoating.

Dubbele water barrière

Een dubbele water barrière wordt aangelegd met behulp van PolySto hardfix lijm (Hybride polymeer). Dit zorgt ervoor dat zelfs als de voegen beschadigd raken er geen waterinfiltratie mogelijk is achter de stootranden.

Renovatie - nieuwbouw

CleanRock stootranden kunnen geleverd worden met een voedselveilige hoekuitroning voor renovaties of met een uitsparing vooraan om een naadloze verbinding met de vloer te creëren. De geprefabriceerde stootranden laten toe om snel te renoveren.

HygiSeal chemisch lassen

HygiSeal is het unieke PolySto proces voor het chemisch lassen van de voegen d.m.v. 1 component hybride MS-Polymeer. De HygiSeal voegen zorgen voor een naadloze, schimmelwerende verbinding, bestand tegen hogedrukreiniging.

EHEDG-richtlijnen

De PolySto CleanRock stootranden zijn de voorgeschreven wandbescherming volgens de EHEDG-richtlijnen voor hygiënische en voedselveilige omgevingen.

Meer gedetailleerde informatie is te vinden in doc. 44 pagina 90. van de EHEDG-publicatie "Hygienic design principles for food factories".

